Я Заверкинская

Майкоп 1919 г.

11

БИБЛІОТЕКА ХОЗЯЙСТВЕННЫХЪ ЖЕНСКИХЪ ЗНАНІЙ.

СЕКРЕТЫ и РЕЦЕПТЫ

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ

НАСТОЯЩІЯ КІЕВСКІЯ и МОСКОВСКІЯ

САХАРНЫЯ, МЕДОВЫЯ

СИРОПНЫЯ и СУХІЯ ВАРЕНЬЯ,

РАЗЛИЧНЫЕ:

пастилы, мермелады, желе, сиропы, соки, морсы, повидлы (ягодныя и фруктовыя), **шербеты** (молдавскія и волошскія), **цукаты, корки, пряники, прохладительныя напитки** и проч., **изъ фруктовъ, ягодъ, овощей, орѣховъ** и др., **съ показаніемъ пропорціи плодовъ, сахара, колодезной и рѣчной воды, и времени, сколько какое варенье должно кипятить.**

ДЕСЯТИЛѢТНІЯ ОПЫТЫ и НАБЛЮДЕНІЯ КІЕВСКОЙ ВАРЕНЬЕВАРЩИЦЫ

Ефросиніи Наненко.

МОСКВА.

Типографія Левенсона, Петровка, Рахмановскій пер., соб. домъ.

1884.

КН 5078
КП 19635

ОТЪ ИЗДАТЕЛЯ.

Мы намѣрены, подъ общимъ названіемъ: „Библіотека хозяйственныхъ женскихъ знаній“, издать рядъ небольшихъ практическихъ руководствъ, которые знакомили-бы русскую женщину со всѣми отраслями хозяйства и домоводства; изученіе такого рода предметовъ, по нашему крайнему разумѣнію, могло-бы служить хорошимъ подспорьемъ въ домашней экономіи.

На первый разъ мы выступаемъ съ *„секретами* и *рецептами“*, какъ приготовлять кіевскія и московскія варенья. Быть можетъ найдутся личности, которые съ недовѣріемъ отнесутся къ нашему изданію, но, мы, смѣло можемъ заявить, что предлагаемые *„секреты“*, есть плодъ десятилѣтнихъ опытовъ и наблюденій, одной почтенной кіевской вареньеварщицы, а потому вполнѣ увѣрены, что книга наша принесетъ ту пользу,—какую мы имѣли въ виду, приступая къ ея изданію.

Издатель.

ГЛАВА ПЕРВАЯ.

Основныя правила.

Всемірная популярность Кіевскихъ вареній. — Кіевскія варенье-варщицы.—Общія правила приготовленія сиропныхъ вареній.—Особыя условія, которые необходимо соблюдать до процесса и во время процесса варенія ягодъ и плодовъ.

Превосходныя качества кіевскихъ и московскихъ сиропныхъ вареній и сухихъ фруктовыхъ конфектъ, еоставили себѣ всемірную извѣстность. Американцы, Французы, Англичане, Нѣмцы, Турки, Китайцы и другіе народы, не смотря на дороговизну существующихъ цѣнъ, выписываютъ ихъ изъ Россіи, огромными партіями и на огромныя суммы.

Своими неоспоримыми и неотъемлемыми достоинствами, означенныя варенья, на всѣхъ европейскихъ выставкахъ заслуживаютъ присужденіе высшихъ наградъ, чѣмъ не могутъ похвалиться мастерскія сахарныхъ продуктовъ того-же рода, ни одного города міра.

Достоинства кіевскихъ и московскихъ вареній заключаются главнымъ образомъ въ необыкновенно пріятномъ ихъ вкусѣ, ароматѣ или букетѣ ягодъ, ихъ сочности, прозрачной густотѣ сиропа, непріторной сладости и т. п., а также въ сохраненіи въ теченіе очень долгаго времени ихъ свѣжести; кромѣ того, они никогда не окисляются и не засахариваются, какъ это сплошь и рядомъ бываетъ съ другими варенъями.

Вслѣдствіе какихъ-же особенныхъ причинъ, быть можетъ, спросятъ насъ читательницы и читатели, кіевскія и московскія варенья пользуются такой завидной репутаціей и достоинствомъ? — Вслѣдствіе тѣхъ причинъ, отвѣтимъ мы, что кіевскія и московскія **варенье варщики** знаютъ какая нужна года для различныхъ ягодъ и фруктовъ: колодезная или рѣчная; сколько времени нужно варить каждую ягоду, какое количество надобно брать жидкости на фунтъ сахара, въ какой именно посудѣ слѣдуетъ варить, какъ отбирать и очищать ягоду, и такъ далѣе въ этомъ родѣ.

Вотъ эти-то, такъ сказать секреты, и даютъ возможность первенствовать на всѣхъ рынкахъ, сахарнымъ продуктамъ кіевскаго и московскаго приготовленія.

Занимаясь въ Кіевѣ въ продоженіе болѣе чѣмъ десяти лѣтъ, приготовленіемъ сахарныхъ и медо-

вых сиропных варенiй, сухих фруктовых конфект, различных мармеладов, пастил, сиропов и тому подобнаго, мы рѣшились подѣлиться своим опытом и знаніем всѣх секретов этого дѣла с тѣми, которые-бы захотѣли приготовлять для домашняго обихода или для продажи, настоящія кіевскія сахарныя лакомства.

Намъ было-бы крайне пріятно, еслибы русскія женщины тѣх мѣстностей, гдѣ водятся фруктовыя и ягодныя сады обратили свое вниманіе на способы приготовленія кіевских варенiй и занялись-бы имъ въ болѣе широких размѣрах. Такой родь занятій, могъ бы давать семьѣ, хорошія побочныя статьи дохода.

Чтобы приготовлять варенье, пастилы, мармелады и т. п. какъ их приготовляютъ въ Кіевѣ, необходимо въ началѣ всего ознакомиться съ общими правилами, которыя необходимо строго соблюдать какъ до процесса варки ягодъ и плодовъ, такъ и во время самой их варки.

Приступать къ приготовленію варенiй нужно въ теплый, свѣтлый день. Всѣ вообще ягоды, фрукты и другіе плоды, назначенныя къ варкѣ, должны быть свѣжіе, неперезрѣлые и въ день варки собранные.

Варить нужно въ мѣдномъ тазикѣ съ ручкою, встряхивая его и наблюдая чтобы всѣ ягоды покры-

вались сиропомъ. Мѣшать въ тазикѣ ягоды ложкою или чѣмъ нибудь другимъ, ни въ какомъ случаѣ недопускается, а непремѣнно нужно встряхивать тазикъ. Нѣкоторыя варенья слѣдуетъ приготовлять въ кострюляхъ, горшкахъ.

Для приготовленія вареній нужно употреблять такъ называемую жаровню и никогда не доводить уголья до пламени.

Въ началѣ слѣдуетъ держать тазъ съ ягодами на самомъ сильномъ огнѣ (жару) и постепенно переходить къ умѣреннному. Каждыя десять минутъ необходимо снимать тазъ съ жаровни и немного остужать. Производить подобное остужепіе слѣдуетъ не болѣе шести разъ и потомъ доваривать до извѣстной густоты и прозрачности.

Пѣна, которая накипаетъ на сиропѣ, снимать нужно дномъ (задней стороной) деревянной или металлической ложки. Зернышки, которыя всплываютъ на поверхность варенья, слѣдуетъ сбирать ложкою, на подобіе ситечка, и класть въ другую посуду и беречь. Сѣмячки хорошо употреблять въ пироги.

Для того чтобы узнать сварилось-ли варенье, надо взять фарфоровое или стеклянное блюдечко и поставивши на ледъ положить на него по нѣсколько ягодокъ; если они пропитались сиропомъ и сдѣлались прозрачными, то значитъ варенье готово. При

этомъ нужно, конечно, обращать вниманіе на сиропъ, чтобы онъ былъ густъ, безъ отливовъ и покрывалъ-бы ложку плотной, ровной массой. Затѣмъ, варенье осторожно слить въ фаянсовую миску не завязывать, а накрыть чистымъ листомъ писчей бумаги и поставить на погребъ. На слѣдующій день осторожно переложить его въ стеклянную банку и сверхъ варенья положить пропитанный хорошимъ ромомъ кружокъ бумаги, вырѣзанный въ величину отверстія банки; наконецъ, покрыть банку пергаментной или восковой бумагой, обтянуть пузыремъ и, завязавъ хорошенько, поставить въ сухое, холодное мѣсто.

Самое лучшее мѣсто для храненія вареній это— погреба, кладовыя и чуланы средней температуры.

Изъ какихъ-бы ягодъ или плодовъ варенье не приготовлялось его непремѣнно нужно охлаждать въ какой-нибудь каменной посудѣ и, за рѣдкимъ исключеніемъ, оставлять въ той, въ которой оно варилось.

Засахарившееся варенье всегда слѣдуетъ переваривать. Въ большинствѣ случаевъ это бываетъ отъ того, что варенье или переварятъ, или поставятъ въ теплое мѣсто, гдѣ оно закисаетъ и засахаривается.

Вообще, наши хозяйки изъ какихъ-то пустыхъ экономическихъ разсчетовъ приготовляютъ варенье

на сахарномъ песку, подбавляютъ патоки, тогда какъ его нужно варить на самомъ лучшемъ чистомъ рафинадѣ, который придаетъ варенью хорошій вкусъ, прозрачность сиропа, лучше сохраняетъ букетъ ягодъ, плодовъ и препятствуютъ порчѣ. А въ этомъ-то и заключается вся суть хорошаго варенья. На всякій случай, для тѣхъ, кто будетъ приготовлять варенье не изъ рафинада, а изъ мелюса и сахарнаго песку, мы предлагаемъ для очистки сиропа слѣдующее средство: въ то время, когда сиропъ начинаетъ кипѣть, положить въ него 2—3 яичныхъ бѣлка и, прокипятивши, процѣдить сквозь частое шелковое сито. Яичный бѣлокъ имѣетъ ту способность, что сварившись, очищаетъ сиропъ отъ всякой мутности и сору.

Небольшая часть вареній, чтобы они были хороши, вызываютъ особую переварку сиропа. Въ подобныхъ случаяхъ нужно поступать такъ: ягоды или плоды вынимаютъ осторожно ложкой съ просверленными дырочками такъ, чтобы сиропъ сплывалъ съ ягодъ и плодовъ; кладутъ на блюдо и затѣмъ перевариваютъ сиропъ.

Чтобы удалось хорошо приготовить варенье нужно какъ можно строже придерживаться правилъ и наставленій, которыя нами предложены. Въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ будетъ указано, употреблять колодезную воду, замѣнять ее рѣчной уже нельзя. Колодез-

ная вода богата известковыми частями, способствуетъ сохраненію овощей и ягодъ и придаетъ имъ мягкость. Рѣчная же вода тѣмъ ягодамъ и плодамъ, которые не такъ легко развариваются, способствуетъ размягчаться. Точно также, гдѣ говорится, что слѣдуетъ употребить холодный сиропъ, тамъ уже нельзя пускать въ дѣло горячій.

Во время варки сиропа ягоды никогда не слѣдуетъ ссыпать или перекладывать въ тазикъ ложкой, а нужно всегда сливать. Точно также, когда варится ягода, нельзя мѣшать ложкой, а нужно встряхивать тазикъ. При такомъ условіи ягоды сохраняютъ свою цѣлость и твердость.

Только при строгомъ соблюденіи всѣхъ предписанныхъ условій можно приготовлять дѣйствительно всѣ варенья точно такіе же, какъ кіевскія варенья.

Необходимыя принадлежности при варкѣ варенья слѣдующія: жаровня желтой мѣди, большой и маленькій тазы съ деревянными ручками; три-четыре кострюли желтой мѣди, неслуженныя; муравленныя горшки; два-три фаянсовыхъ блюда съ крышками; миска или салатница; ложка обыкновенная и съ просверленными дырочками, въ родѣ ситечка; нѣсколько большихъ стеклянныхъ банокъ; деревянная лопаточка для размѣшиванія варенья; перочинный ножичекъ для очистки плодовъ.

Сѣрную и лимонную кислоту покупать всегда нужно въ аптекахъ.

Вѣсъ ягодъ, плодовъ и проч, показанъ нами безъ косточекъ и сѣмячекъ, почти вездѣ, въ пропорціи двухъ фунтовъ.

Теперь перейдемъ къ самымъ процессамъ приготовленія вареній, конфектъ, пастилъ, сироповъ и т. д.

ГЛАВА ВТОРАЯ.

Приготовленіе ягодныхъ вареній.

САХАРНЫЯ ВАРЕНЬЯ; изъ земляники, клубники, малины, вишни, крыжовника, смородины, брусники, ежевики, костяники, морошки, рябины, черешни, шиповника, винограда, кизиля, барбариса, сливъ, морели.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ. Взять фунтъ сахаръ-рафинада, влить полтора стакана холодной воды, хорошенько прокипятить и чистымъ, горячимъ сиропомъ облить одинъ фунтъ отобранной спѣлой земляники, покрыть чистымъ листомъ писчей бумаги и оставить въ такомъ положеніи на цѣлыя сутки, т. е. на двадцать четыре часа. Послѣ этого землянику

облитую сиропомъ, переложить въ тазикъ, раза два вскипятить, выловить осторожно ягоды и положить въ фаянсовую миску, а сиропъ продолжать нѣсколько времени варить и затѣмъ налить имъ ягоды. На другой день послѣ этого процесса, земляннику снова выловить и варить одинъ сиропъ до тѣхъ поръ, покуда онъ не сдѣлается похожимъ на разведенный крахмалъ и не будетъ потихоньку сплывать съ ложки; наконецъ положить ягоды въ сиропъ, очень аккуратно, чтобы не измять ягоды, тихонько перемѣшать, прокипятить два раза и не совсѣмъ горячій переливать въ небольшія стеклянныя банки. Совершенно остудивши покрыть бумагой, а сверхъ ее пузыремъ, завязать и беречь до употребленія.

ВАРЕНЬЯ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять полтора фунта сахару-рафинада, налить на него большой стаканъ холодной воды и сварить сиропъ. Очистить фунтъ свѣжей земляники, всыпать въ варящійся сиропъ и варить сперва на легкомъ, а затѣмъ на сильномъ жару; послѣ того, какъ пѣны не будетъ, и ягоды станутъ прозрачными, пропитаются сокомъ,—переложить осторожно въ каменную посуду; а на слѣдующій день, когда варенье остынетъ, уложить въ небольшія (лучше всего въ фунтовыя) банки, завязать какъ выше сказано и поставить въ холодное мѣсто.

ВАРЕНЬЯ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Взять одинъ фунтъ сахару и раздѣлить на три равныя части: одну изъ нихъ всыпать въ тазикъ, облить двумя стаканами колодезной воды и поставить на жаровню; сварить сиропъ, очистить отъ пѣны и отставить въ сторону. Хорошенько остудивши, положить туда фунтъ спѣлой, очищенной земляники и поставить тазъ на жаровню. Но лишь только ягоды станутъ подыматься въ сиропѣ кверху, нужно немедленно снять тазикъ съ жаровни и остудить, затѣмъ всыпать другую долю сахару и снова варить до тѣхъ поръ, покуда земляника не подымется къ верху. Послѣ этого, остудивши немного варенье, всыпать послѣднюю долю сахара, проварить хорошенько, очищая накипающую пѣну, потомъ совершенно остудить и разложить въ небольшія банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ШПАНСКОЙ КЛУБНИКИ. Взять два фунта шпанской клубники, тщательно очистить, спрыснуть хорошимъ ромомъ, разложить на фаянсовомъ блюдѣ и вынести на ледникъ. Сварить изъ четырехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ холодной воды сиропъ. Затѣмъ осторожно класть клубнику въ горячій сиропъ и раза три доводить его до кипяченія, снимая тазикъ послѣ каждаго закипанія съ жаровни; снявши накипѣвшую пѣну продолжать варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, покуда варенье не

будетъ готово. Когда слитое въ посуду варенье остынетъ, тогда вынуть изъ нея сохранившіяся въ цѣлости ягоды, переложить въ банки и залить сиропомъ.

Изъ переваренныхъ, смятыхъ и развалившихся ягодъ можно дѣлать мармеладъ. Если-же останется сиропъ то его разлить въ бутылки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АНАНАСНОЙ КЛУБНИКИ. Взять два фунта ананасной клубники, хорошенько очистить, смочить каждую ягоду въ известковой водѣ, разсыпать такъ по блюду, чтобы каждая ягода лежала отдѣльно, не касалась одна другой и затѣмъ вынести на ледъ. Сварить изъ трехъ фунтовъ сахару сиропъ, употребивъ для этого столько холодной воды, сколько онъ въ себя впитаетъ. Варить точно также и шпанскую клубнику.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МѢСЯЧНОЙ КЛУБНИКИ. Два фунта клубники очистить, прополоснуть въ холодной колодезной водѣ, перемакать каждую въ сотернѣ (вино должно быть хорошо), разсыпать по ситу и дать обсохнуть. Изъ трехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ холодной воды варить густой сиропъ и во время кипяченія всыпать въ него осторожно приготовленную клубнику. Прокипятивши три раза сиропъ съ ягодами, снять тазикъ съ жаровни, встряхнуть его, снять пѣну и снова варить. Когда клубника про-

питается сиропомъ и сдѣлается красно-янтарнаго, цвѣта, тогда переложить ее въ каменную миску накрыть листомъ писчей бумаги и поставить на ледникъ. На слѣдующій день сначала переложить въ неболь шія банки ягоды, а затѣмъ перелить на нихъ сиропъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РОЗОВОЙ МАЛИНЫ. Взять два фунта не совсѣмъ спѣлой малины, очистить и разсыпать по блюду такъ, чтобы ягода отъ ягоды лежала врозь. Потомъ спрыснуть посочнѣй малину виномъ (хорошій сотернъ), обсыпать толченымъ сахаромъ-рафинадомъ и вынести часа на два на ледникъ. Въ это время наколоть пять фунтовъ сахара, обмакивая каждый кусокъ въ колодезной водѣ, класть въ тазъ и варить сиропъ. При этомъ нужно замѣтить, что воды для сахара берется только такое количество, какое онъ можетъ въ себя впитать. Распустившійся сахаръ нужно прокипятить два раза, потомъ снять съ жаровни, всыпать осторожно приготовленную малину, прокипятить на легкомъ огнѣ три раза, снимая каждый разъ пѣну и всплывшія на поверхность зернышки. Послѣ этого снять варенье съ жаровни и оставить его въ тазикѣ на цѣлыя сутки. По истеченіи двадцати четырехъ часовъ прокипятить еще два раза, остудить, перелить въ небольшія банки, обтянуть бумагой и пузыремъ, завязать и поставить въ такое мѣсто, гдѣ-бы была средняя температура.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЖЕЛТОЙ МАЛИНЫ. Взять два фунта желтой малины и очистить. Очищенную ягоду осторожно пересыпать въ каменную посуду, поставленную въ холодную воду и, какъ только малина подернется росою, налить на нее горячаго сиропу, сваренаго изъ четырехъ фунтовъ сахару съ тремя стаканами колодезной воды, и вынести на ледникъ. На слѣдующій день прокипятить раза два, остудить и разложить въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МАЛИНЫ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять два фунта малины (но не перезрѣвшей), очистить, разсыпать на блюдѣ, обсыпать двумя столовыми ложками толченаго сахара и вынести часа на два на ледникъ. Въ это-же время варить сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ колодезной воды, и, доведя его до нѣкоторой густоты, снять минутъ на пять съ жаровни и положить приготовленныя ягоды. Затѣмъ, прокипятивши три раза, снять тазикъ съ жаровни, очистить накипѣвшую пѣну, крошечку остудить и снова варить, покуда ягоды не сдѣлаются прозрачными и не пропитаются сиропомъ. Послѣ этого вынести варенье на ледникъ, и когда оно совершенно остынетъ, положить въ него чайную ложку сѣрной кислоты, разведенной на половину или не много болѣе, водою. Послѣ этого разложить варенье въ небольшія банки, закупорить и беречь до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЪ. Отдѣлить вишни отъ косточекъ въ такомъ количествѣ, чтобы вышло два фунта, разсыпать на блюдѣ такъ, чтобы ягода съ ягодой не соприкасалась. Приготовленную такимъ образомъ вишню, выставить на ледъ и держать ее до тѣхъ поръ (часа $2^1/_2$), пока она не покроется росою. Въ это время приготовлять сиропъ: взять три фунта колотаго сахара, распустить въ такомъ количествѣ рѣчной воды, какое онъ только можетъ въ себя впитать и варить до тѣхъ поръ, покуда онъ, когда застынетъ, не сдѣлается упругимъ и сухимъ, какъ леденецъ. Послѣ этого сиропъ снимаютъ съ жаровни, кладутъ въ него ягоды и держатъ въ такомъ положеніи съ полчаса, покуда вишни не дадутъ сиропу своего собственнаго соку. По прошествіи этого получасоваго времени варенье снова ставятъ на жаровню, кипятятъ на умѣренномъ огнѣ раза три и оставляютъ до другаго дня. На слѣдующій день кипятятъ еще раза два, остужаютъ, складываютъ въ небольшія банки и хранятъ до употребленія.

Многіе въ каждую ягоду очищенной вишни кладутъ очищенный отъ шелухи миндаль или зернышки изъ вишневыхъ ядеръ. Миндальныя зерна, конечно, разламываются на кусочки.

Для тѣхъ, которые могутъ затрудняться въ готовности сиропа, какъ леденца, мы предлагаемъ простое

средство, чтобъ узнать готовъ-ли сиропъ: обмакнуть въ сиропъ ложку и опустить ее въ воду. Если сиропъ не будетъ сплывать (отдѣляться) съ ложки, слѣдовательно онъ уварился и готовъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять полтора фунта сахару, влить два съ четвертью стакана рѣчной воды, сварить сиропъ, очистить отъ пѣны, потомъ положить въ него два фунта (безъ косточекъ) очищенной вишни и варить часа полтора, постоянно очищая накипающую пѣну. Потомъ, когда ягоды пропитаются сиропомъ, снять тазикъ съ жаровни, остудить варенье въ каменной посудѣ и, разливъ бъ небольшія банки, хранить до употребленія.

Варенье, приготовленное такимъ образомъ, въ особенности рекомендуемъ употреблять съ пирожнымъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЪ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Отдѣлить отъ косточекъ вишни, облить на частомъ ситѣ холодной водою и, когда она стечетъ съ ягодъ, положить ихъ въ каменную посуду, налить сиропомъ и оставить въ такомъ видѣ до другаго дня. На слѣдующій день переложить въ тазикъ и варить полтора часа, безпрестанно очищая накипающую пѣну. Когда ягоды поспѣютъ, остудить, разлить варенье въ банки и хранить.

На два фунта вишенъ (безъ косточекъ) употребляется три фунта сахару.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЪ ПО ЧЕТВЕРТОМУ РЕЦЕПТУ. Взять два фунта вишенъ съ косточками и три фунта сахару. Два фунта сахару истолочь въ порошокъ, пересыпать имъ положенныя въ посуду ягоды и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день оставшійся сахаръ развести двумя стаканами колодезной воды, сдѣлать сиропъ и варить въ немъ ягоды на легкомъ огнѣ, снимая, какъ можно чаще, тазикъ съ жаровни, чтобы избѣжать сильнаго кипяченія. Потомъ, остудивъ, разлить въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЪ-ЛОТОВОКЪ. Взять два фунта вишенъ-лотовокъ, отдѣлить мясо отъ косточекъ и положить въ приготовленный и очищенный отъ пѣны сиропъ. Для сиропа берется три фунта сахару и два стакана колодезной воды. Во время варки сиропа накипающую пѣну нужно снимать, какъ можно чаще, дномъ ложки. Когда ягоды пропитаются сиропомъ, тогда варенье снять съ жаровни, перелить въ фаянсовую миску, остудить, прибавить половину чайной ложечки лимонной кислоты и затѣмъ разлить въ небольшія банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Взять не спѣлаго крыжовника такое количество, чтобы изъ него вышло, безъ зернышекъ, два фунта. Отдѣливши зернышки, мякоть крыжовника положить въ каменную посуду и обдать прямо изъ самовара горячею рѣчною во-

дою. Послѣ того, какъ вода остынетъ, крыжовникъ отбросить на рѣшето, чтобъ съ него стекла вода; затѣмъ мочить крыжовникъ цѣлыя сутки въ столовой водкѣ. Для сиропа взять шесть фунтовъ сахару, влить въ него рѣчной воды столько, сколько онъ ея въ себя впитаетъ, поставить на жаровню и варить. Прокипятивши сиропъ два раза, всыпать въ него приготовленный крыжовникъ и прокипятить еще шесть разъ, затѣмъ снять и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день прокипятивши еще одинъ разъ, разлить въ банки, закупорить хорошенько и поставить въ кладовую средней температуры. Хорошо ставить въ печку, которая не топится.

Кто желаетъ придать ягодамъ зеленый цвѣтъ, тотъ долженъ воду для сиропа настаивать вишневыми листьями.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять крупнаго, неспѣлаго зеленаго крыжовника такое количество, чтобы изъ него вышло, безъ зернышекъ, два фунта. Очистивши крыжовникъ, нужно немножко посолить и оставить на однѣ сутки въ каменной посудѣ. По прошествіи двадцати четырехъ часовъ обмыть и положить его въ кипятокъ, не болѣе какъ на полчаса, затѣмъ перемѣстить въ холодную воду, отбросить на рѣшето и дать водѣ стечь.

Для приготовленія сиропа берется три фунта сахару и разводится четырьмя стаканами рѣчной воды. Во все время кипяченія сиропа нужно снимать накипающую пѣну и потомъ выливать на крыжовникъ. На четвертый день сиропъ переварить, очистить отъ пѣны и вылить, теплый, на крыжовникъ; на третій день поступить также, обливая крыжовникъ кипящимъ сиропомъ. Въ пятый день крыжовникъ отцѣдить на ситѣ, переварить сиропъ до густоты и затѣмъ, смѣшавши съ ягодами, прокипятить еще два раза. Остывшее варенье разлить въ банки и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ.

Взять два фунта крупнаго, зеленаго крыжовника, очистить отъ зернышекъ, вымыть, дать стечь водѣ, положить въ посуду, налить спиртомъ, покрыть крышкой и оставить такъ на одинъ часъ; потомъ отбросить на рѣшето. Между тѣмъ въ кастрюлю положить вишневыхъ листьевъ, налить водою, вскипятить и раза два-три облать лежащій на рѣшетѣ крыжовникъ. Послѣ этой операціи положить крыжовникъ на сито и обливать холодной рѣчной водою. Изъ двухъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ рѣчной воды приготовить сиропъ и въ горячій опустить ягоды, продолжая кипятить его на легкомъ огнѣ. Когда ягоды уварятся, остудить, прокипятить

еще одинъ разъ и холоднымъ разлить въ стекляпныя банки, закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА ПО ЧЕТВЕРТОМУ РЕЦЕПТУ. Взять не спѣлаго, крыжовника два фунта, положить слоями въ горшокъ, переложить слои вишневымъ листомъ, налить спирта, замазать горшокъ тѣстомъ и поставить часа на три въ печь, въ которой пекли хлѣбы; а затѣмъ поступать, какъ сказано въ приготовленіи крыжовника по третьему рецепту.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА ПО ПЯТОМУ РЕЦЕПТУ. Взять фунтъ, не особенно сыраго зеленаго крыжовника, очистить отъ зернышекъ, облить горячей водой, а затѣмъ положить въ колодезную холодную воду со льдомъ; по прошествіи часу отбросить на рѣшето, чтобы вода съ ягодъ стекла. Сварить изъ двухъ фунтовъ сахара и полутора стакана рѣчной воды густой сиропъ, всыпать въ него крыжовникъ и кипятить до спѣлости. Для любителей можно прибавлять немного ванили. Когда варенье будетъ готово, то ягоды должны быть сочны, прозрачны и зеленаго цвѣта.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БѢЛОЙ СМОРОДИНЫ. Взять два фунта спѣлой бѣлой смородины и очистить отъ зернышекъ. Для приготовленія сиропа взять четыре фунта сахару, положить его въ мѣдный тазъ, вылить на сахаръ полтора стакана колодезной воды, въ которой

распустить половину яичнаго бѣлка. Сахаръ нужно прокипятить не менѣе четырехъ разъ и каждый разъ, какъ только сиропъ станетъ подыматься къ верху, подливать въ него воды (другая пропорція съ распущеннымъ яичнымъ бѣлкомъ). Заливши подымавшійся сиропъ въ послѣдній четвертый разъ прокипятить еще два раза, потомъ процѣдить сиропъ сквозь сито, снова варить вмѣстѣ съ ягодами до тѣхъ поръ, покуда не появятся въ срединѣ сиропа маленькіе пузырьки. Такимъ образомъ, приготовивши варенье и остудивъ его нѣсколько, можно приступить къ разливкѣ въ небольшія, немного нагрѣтыя, стеклянныя баночки, сполоснутыя хорошимъ ямайскимъ ромомъ, которыя и оставить незакрытыми на цѣлыя сутки. По прошествіи этого времени, когда варенье окончательно охладится, нарѣзать бумажныхъ кружковъ, пропитать ихъ ромомъ, положить на поверхность варенья, а сверху ихъ класть въ двое сложенную бумагу, обтянуть пузыремъ и завязавъ покрѣпче, поставить въ сухое, но холодное мѣсто.

Для приготовленія сиропа бѣлой смородины требуется слѣдующая пропорція: на два фунта ягодъ безъ зернышекъ, берется три стакана колодезной воды, въ которой слѣдуетъ распустить одинъ яичный бѣлокъ. Одна половина жидкости выливается на сахаръ, а другая половина паходится въ

резервѣ, для подливки каждый разъ въ подымающійся кверху сиропъ. Пѣну, которая образуется на варенье, слѣдуетъ тщательно снимать ложкою съ просверленными дырочками.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Очистивши хорошенько ягоду отъ зернышекъ, взять на два фунта (безъ зеренъ) красной смородины шесть фунтовъ сахару и сварить сиропъ точно также, какъ варится сиропъ для малины (смотри: „варенье изъ розовой малины“), только съ небольшею разницею, а именно: кромѣ впитавшейся въ сахаръ воды нужно прибавить ея еще двѣ рюмки. Когда приготовленный сиропъ будетъ готовъ, тогда всыпать въ него очищенныя ягоды и, мѣшая въ тазикѣ крайне осторожно ложкою, прокипятить четыре раза на легкомъ огнѣ, безпрестанно снимая накипающую пѣну. Потомъ, давъ хорошенько остыть, варенье можно раскладывать въ стеклянныя баночки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РОЗОВОЙ СМОРОДИНЫ. Два фунта хорошо очищенной смородины слегка вымыть въ холодной водѣ, отбросить на рѣшето, потомъ переложить въ фаянсовую чашку, пересыпать толченымъ сахаромъ и вынести на ледъ. На слѣдующій день приготовить сиропъ, опустить ягоды въ кипятокъ и продолжать варить, какъ бѣлую смородину. Потомъ остудить, разложить въ банки и сохранять.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНОЙ СМОРОДИНЫ. Процессъ приготовленія и варка сиропа точно такой же какъ и розовой смородины. Вся разница заключается только въ томъ, что вмѣсто спѣлой ягоды, употребляется совсѣмъ не зрѣлая—зеленая.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Эту ягоду не очищаютъ, а варятъ вмѣстѣ съ зернышками. На два фунта черной смородины берутъ четыре фунта сахару и варятъ въ рѣчной водѣ такой же спропъ, какъ и для красной смородины. Въ сиропъ кладутъ приготовленныя ягоды и кипятятъ на сильномъ огнѣ шесть разъ, безпрестанно снимая накипающую пѣну и изрѣдка помѣшивая варенье ложкою. Главное условіе заключается въ томъ, чтобы варенье не перекипѣло, не переварилось, иначе оно будетъ густо и ягоды—тверды. Остудивши варенье разложить въ стекляшныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ИНАЧЕ. Взять два фунта крупныхъ, спѣлыхъ ягодъ черной смородины, очистить отъ вѣточекъ и обрѣзать на верхушкахъ цвѣтки. Затѣмъ поступать слѣдующимъ образомъ: взять четыре фунта сахару, развести четырьмя стаканами колодезной воды и варить сиропъ. Когда сиропъ будетъ кипѣть, тогда, положивши въ него вымытыя въ холодной водѣ ягоды, прокипятить шесть разъ и затѣмъ поставить на ледъ. Когда же варенье

остынетъ, то доварить и потомъ, остудивши, разложить въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БРУСНИКИ. Отобрать самой крупной, свѣжей и безъ пятенъ брусники. Взять три фунта сахару, два стакана воды и приготовить густой сиропъ, какъ для малины (смотри: „варенье изъ розовой малины"), очистивши его хорошенько отъ накипающей пѣны. Снявъ сиропъ съ огня, положить бруснику и дать такъ постоять минутъ десять, потомъ поставить на жаровню и кипятить. Въ то время, когда брусника пропитается, и сиропъ станетъ прозрачнаго розоваго цвѣта, нужно прибавить четыре лота померанцевой корки и шесть, безъ кожи и зернышекъ, не особенно большихъ кислыхъ яблокъ и продолжать варить до совершенной мягкости померанцевыхъ корокъ; затѣмъ остудить и разложить въ банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БРУСНИКИ БЕЗЪ ВОДЫ. Отобрать два фунта ягоды, какъ сказано нами выше. Взять по равной долѣ брусники и толченаго сахару. Положить на дно кастрюли слой сахару, на него слой брусники и такъ далѣе. Уложенныя такимъ образомъ ягоды, поставить на легкій огонь и когда сахаръ распустится совершенно, прибавить померанцевыхъ корокъ и кислыхъ яблокъ и поступать также, какъ и при приготовленіи сиропнаго варенья изъ брусники.

Такимъ же точно образомъ можно приготовлять смородину, землянику и другія ягоды безъ воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЕЖЕВИКИ. Взять два фунта очищенной ежевики и варить въ сиропѣ изъ трехъ фунтовъ сахару, какъ варится малина (смотри: „варенье изъ розовой малины“), но только не вспрыскивая виномъ, и варить до той поры, покуда варенье не получитъ клейкости и не будетъ прилипать къ ложкѣ и тянуться съ нее.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЕЖЕВИКИ ИНАЧЕ. Два фунта ежевики выполоскать въ колодезной водѣ и откинуть на рѣшето. Сдѣлать густой сиропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды, положить ягоды и варить на легкомъ огнѣ, снимая, какъ можно чаще, накипающую пѣну и встряхивая тазикъ. Когда ягоды пропитаются сиропомъ; тогда снять съ огня, дать остынуть и разлить въ банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КАМАНИКИ И КОСТЯНИКИ. Взять два фунта сахару, четыре чашки холодной воды и сварить густой сиропъ. Когда сиропъ закипитъ, всыпать въ него четыре чашки хорошо очищенной отъ зернышекъ каманики или костяники и варить до тѣхъ поръ, пока ягоды не пропитаются сиропомъ и перестанутъ всплывать наверхъ. Во время варки накипающую пѣну снимать хорошенько. Затѣмъ, снявъ съ огня варенье, остудить въ каменной посудѣ, пе-

ремѣстить въ стеклянныя баночки, закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МОРОШКИ. Взять два фунта спѣлой, крупной морошки, облить лимоннымъ сокомъ и оставить въ такомъ видѣ на полчаса времени. Въ это время заняться приготовленіемъ сиропа: полтора фунта сахару развести бѣлымъ виномъ и, сваривъ легкій сиропъ, всыпать въ него ягоды и кипятить до тѣхъ поръ, покуда онѣ не пропитаются сиропомъ и не станутъ мягкими. Потомъ положить ягоды въ банки, а сиропъ переварить еще разъ съ фунтомъ сахару и потомъ уже вылить его на морошку.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РЯБИНЫ. Взять рябины, охваченной немного морозомъ, очистить отъ вѣточекъ, разсыпать на желѣзный листъ и поставить въ легкій духъ. Потомъ вынуть, остудить и варить въ обыкновенномъ сахарномъ сиропѣ до тѣхъ поръ пока она не напитается сокомъ. Для тѣхъ, кто любитъ горечь въ этомъ варенье, то для нихъ нужно ягоды брать до наступленія морозовъ. Въ такомъ случаѣ рябину, чтобы отнять отъ нее излишнюю и непріятную горечь, нужно вымачивать въ теченіе сутокъ въ рѣчной водѣ.

АРОМАТИЧЕСКОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РЯБИНЫ. Мы совѣтуемъ приготовлять это варенье въ какой нибудь каменной посудѣ. Вначалѣ всего, рябину нужно вы-

мачивать въ продолженіе однѣхъ сутокъ въ хорошей мадерѣ. Потомъ взять на два фунта рябины два фунта сахару, четыре чашки рѣчной воды и одну чашку померанцевой. Приготовленный такимъ образомъ сиропъ на другой день слѣдуетъ переварить и, остудивши, залить ягоды.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЧЕРЕШНИ. Очистить отъ косточекъ хорошо созрѣвшихъ два фунта черешенъ. Потомъ взять два съ половиною фунта сахару и пять стакановъ колодезной воды и сварить сиропъ. Послѣ шестаго раза прокипяченныхъ въ сиропѣ ягодъ, во избѣжаніе потери цвѣта и вида ягодъ, ихъ слѣдуетъ вынуть, а сиропъ продолжать варить еще съ полчаса. Затѣмъ въ сполоснутыя ромомъ и немного подогрѣтыя банки положить черешни и налить остывшимъ сиропомъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ШИПОВНИКА. Для варенья нужно брать тотъ шиповникъ, который уже раза два былъ охваченъ морозомъ. Очистивъ его снаружи отъ волосковъ, а внутри—отъ косточекъ, прополоскать въ холодной водѣ, сейчасъ же положить на рѣшето и дать стечь водѣ. Потомъ положить шиповникъ въ сиропъ, приготовленный (на 2 ф. очищеннаго шиповника) изъ трехъ фунтовъ сахару, двухъ стакановъ рѣчной и одного стакана розовой воды. Когда ягоды сдѣлаются прозрачными и напитаются сиропомъ, тогда варенье

остудить и, прибавивъ къ нему двадцать капель лимонной кислоты, разложить въ стеклянныя банки; хорошенько закупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГЛОДА. Очистить глодъ отъ косточекъ, точно также какъ крыжовникъ отъ зернышекъ (смотри: „варенье изъ крыжовника"), бросить въ кипятокъ и, прокипятивши два раза, отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла. Для сиропа, двухъ фунтовъ глода безъ косточекъ, нужно два фунта сахару, два стакана сотерна и два стакана воды. Сваривши сиропъ, всыпать въ него приготовленный глодъ и продолжать варить съ полчаса, покуда ягоды не сдѣлаются мягкими и не пропитаются сиропомъ. Затѣмъ остудить, разлить въ стеклянныя баночки, закупорить и хранить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГЛОДА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять извѣстное количество крѣпкаго, спѣлаго, краснаго глода, отдѣлить отъ косточекъ и отварить въ горячей водѣ и затѣмъ, выложивъ на рѣшето, облить холодной водой, которая возвратитъ ягодамъ первоначальный ихъ цвѣтъ. Послѣ этого положить ягоды въ стеклянныя банки, вылить на нихъ горячій сиропъ и производить такую операцію четыре дня къ ряду. Въ пятый же день ягоды переварить вмѣстѣ съ сиропомъ и, остудивши, разлить въ банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГЛОДА ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Взять спѣлыхъ ягодъ глода, очистить отъ косточекъ, отва-

рить въ водѣ, выложить на рѣшето, облить холодною водою и потомъ сварить вмѣстѣ съ сиропомъ. Для двухъ фунтовъ очищенныхъ ягодъ на сиропъ употребляется четыре фунта сахару и шесть чашекъ рѣчной воды.

Сваривши до готовности ягоды, остудить, разлить въ стеклянныя банки и хранить до употребленія.

Варенье изъ глода должно быть прозрачнаго розоваго цвѣта, съ цѣлыми, пропитавшимися сиропомъ, ягодами.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БѢЛАГО ВИНОГРАДА. Взять такое количество спѣлаго, но не перезрѣвшаго, винограда, чтобы изъ него вышло, безъ зернышекъ, два фунта и положить въ каменную посуду. Зернышки и верхнюю кожицу нужно очищать крайне осторожно. Потомъ сварить сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару и четырехъ чашекъ колодезной воды, стараясь, какъ можно хорошенько, очищать его отъ накипающей пѣны. Какъ только сиропъ поспѣетъ, то, еще горячимъ, облить находящійся въ каменной посудѣ виноградъ и вынести въ холодное мѣсто. По прошествіи сутокъ, слить осторожно въ тазикъ съ ягоды сиропъ, прибавить къ нему шесть фунтовъ сахару, полъзолотника *бадяну* и, доведя его до нѣкоторой густоты, стряхнуть въ него виноградъ и прокипятивши два раза, перелить потихоньку въ каменную по-

суду, остудить и затѣмъ разливать варенье въ стеклянныя баночки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СИНЯГО ВИНОГРАДА. Приготовить виноградъ точно также, какъ и бѣлый, переложить въ тазикъ, прибавить толченаго сахару такое количество, которое бы равнялось вѣсу винограда (на 2 ф. винограду, 2 ф. соку), и соку выжатаго изъ того же сорта ягодъ и варить на легкомъ огнѣ. Сварившн хорошенько виноградъ, положить его въ стеклянныя баночки, залить сиропомъ и, когда онъ остынетъ, закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРАСНАГО КИЗИЛЯ (дерна). Варенье это очень вкусно и приготовляется въ двухъ видахъ: съ косточками и безъ косточекъ. Варятъ безъ косточекъ слѣдующимъ образомъ: берутъ гусиное перо, дѣлаютъ изъ него трубочку, въ которой отверстія должны быть съ обоихъ концевъ; трубочку эту наставляютъ какимъ нибудь концемъ въ поверхность ягоды и начинаютъ потихоньку ее надавливать до тѣхъ поръ, покуда въ эту трубочку не взойдетъ косточка. Точно также поступаютъ и съ остальными ягодами. Но эту операцію нужно производить съ ловкостію, чтобы ягоды сохранили свой видъ, были цѣлы и не могли бы развариваться. На два фунта, приготовленнаго такимъ образомъ кизиля, нужно взять четыре фунта сахару и на колодезной водѣ

приготовить такой сиропъ, какой приготовляется для вишенъ (смотри: „варенье изъ вишенъ“). Нужно замѣтить, что ягоды кизиля не съ разу кладутся въ сиропъ, а опускаются по одной, одна за другой, штукѣ. Сварившееся варенье снимаютъ съ жаровни и оставляютъ до другаго дня. На слѣдующій день, прокипятивши только одинъ разъ, раскладываютъ въ стеклянныя баночки и ставятъ на храненіе въ такія мѣста, гдѣ положительно нѣтъ никакой сырости: иначе, оно можетъ испортиться и засахариться.

Банки съ вареньемъ должны быть хорошо закупорены.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЧЕРНАГО КИЗИЛЯ. Приготовить вполнѣ спѣлыхъ ягодъ, какъ сказано нами выше, два фунта. Затѣмъ взять три фунта сахару, четыре стакана колодезной воды и два стакана виноградnаго вина, сварить густой, очищенный отъ пѣны, сиропъ. Въ приготовленный такимъ образомъ сиропъ класть, какъ говорилось ранѣе, ягоды и варить три четверти часа, снимая постоянно накипающую пѣну. Уварившіяся ягоды до мягкости и пропитавшіяся сиропомъ снять съ жаровни, остудить и раскладывать въ банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРАСНАГО КИЗИЛЯ ИНАЧЕ. Очистить отъ косточекъ два фунта ягодъ, сполоснуть въ колодезной холодной водѣ, сложить на рѣшето, что-

бы стекла вода и затѣмъ варить въ сиропѣ, приготовленномъ въ слѣдующей пропорціи: два фунта сахару и три стакана колодезной воды. Когда ягоды сдѣлаются мягкими и пропитаются сиропомъ, тогда снять съ жаровни, остудить и прибавивши четырнадцать капель сѣрной кислоты, разложить варенье въ стеклянныя баночки, хорошенько закупорить и беречь.

Не нужно забывать снимать ложкой съ просверленными дырочками накипающую на вареньи пѣну.

Кто любитъ очень сладкое варенье для тѣхъ можно класть въ сиропъ и больше той пропорціи сахару, которая нами показано.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БАРБАРИСА. Взять спѣлаго, хорошаго барбариса и отдѣлить зернышки отъ ягодъ. Потомъ положить въ кипятокъ и прокипятить въ немъ два раза. На два фунта очищенныхъ ягодъ барбариса сварить сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и пяти стакановъ рѣчной воды. Когда сиропъ прокипитъ, снять его съ жаровни, всыпать приготовленныя ягоды и снова варить, но не болѣе какъ полчаса, тщательно снимая накипающую пѣну. Готовность барбариснаго варенья узнается потому, когда ягоды мягки и сиропъ сплываетъ съ ложки каплями. Снявши съ жаровни, остудить, разлить въ стеклянныя банки, хорошенько закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БАРБАРИСА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять два фунта очищеннаго барбариса, облить хорошенько кипяткомъ, отбросить на рѣшето, переложить въ каменную посуду и пересыпать двумя фунтами толченаго сахара. Какъ только этотъ сахаръ разсиропится, то сейчасъ же перемѣстить въ другой сиропъ, приготовленный изъ двухъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ рѣчной воды и варить до мягкости ягодъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БАРБАРИСА ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Взять два фунта очищенныхъ ягодъ барбариса, положить въ кипятокъ колодезной воды и, отбросивъ на рѣшето, чтобы съ ягодъ стекла вода, переложить затѣмъ въ другую посуду съ холодной колодезной водой, и вновь отбросить на рѣшето для стока воды. Послѣ этихъ операцій варить ягоды въ сиропѣ изъ шести фунтовъ сахару и шести стакановъ колодезной воды, и какъ только ягоды напитаются сиропомъ, влить капель пятнадцать лимонной кислоты. Послѣ этого разложить варенье въ маленькія стеклянныя банки, остудить и закупорить.

Барбарисное варенье можно приготовлять и цѣлыми вѣточками, неочищая отъ зернышекъ, а только обмывая и вытирая ихъ до-суха.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СЛИВЫ-РЕЙНГЛОДЫ. Взять не особенно спѣлыхъ, безъ пятнышекъ, сливъ, извѣстныхъ

въ продажѣ подъ названіемъ—р е й н г л о д ы, отрѣзать ножницами отъ нихъ половину корешковъ и истыкать кругомъ тонкою деревянною иглою (не толще средней иголки) и особенно около того мѣста, гдѣ корешокъ. Затѣмъ положить въ тазикъ, налить колодезной воды и поставить на огонь. Когда вода дойдетъ до такой температуры, что въ ней нельзя держать палецъ, тогда тазикъ отставить часа на полтора въ сторону. По истеченіи этого времени сливы опустить на шесть часовъ въ холодную воду и потомъ отбросить на рѣшето, чтобы стекла вода. Сиропъ, на два фунта сливъ, варить изъ двухъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды, тщательно снимая накипающую пѣну. Въ приготовленный такимъ образомъ сиропъ, положить сливы; прокипятивши одинъ разъ переложить въ каменную посуду и затѣмъ вылить на нихъ сиропъ. Во второй и третій день только переваривать одинъ сиропъ и горячимъ выливать на ягоды. Въ четвертый день, уваривши сиропъ до такой степени густоты, чтобы онъ сплывалъ съ ложки большими каплями, и, прокипятивши въ немъ сливы, выложить ихъ въ каменную посуду, покрыть листомъ писчей бумаги и оставить такъ ровно на двѣнадцать часовъ. Въ томъ случаѣ, если въ этотъ срокъ, сиропъ утратитъ свою густоту и сдѣлается жидкимъ, то его слѣдуетъ одинъ

разъ прокипятить и горячій вылить на ягоды, разложенныя въ стеклянныя банки, но такъ, чтобы онъ былъ сверху сливъ. Затѣмъ нарѣзать изъ бумаги кружковъ, пропитавъ ямайскимъ ромомъ и, положивъ ихъ на на поверхность варенія, хорошенько закупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СЛИВЪ-МИРАБЕЛИ. Взять два фунта, извѣстныхъ въ продажѣ подъ названіемъ сливъ-мирабелли, опустить въ сосудъ съ кипяткомъ, покрыть крышкой и, вынимая по одной ягодѣ, счищать осторожно перочиннымъ ножичкомъ верхнюю кожицу и опускать въ колодезную холодную воду. Перебравши и перечистивши такимъ образомъ сливы, оставить ихъ въ водѣ на двадцать четыре часа. По прошествіи этого времени вынутыя сливы изъ воды положить на рѣшето, чтобы съ нихъ стекла вода. Въ это время приготовить сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ колодезной воды, въ кипятокъ котораго ссыпать съ рѣшета ягоды и продолжать варить, тщательно собирая ложкою накипающую пѣну. Снимать варенье съ огня тогда, когда на поверхности его не будетъ больше показываться пѣна. Послѣ этого, остудивши варенье, разлить его въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СЛИВЪ-ВЕНГЕРКА. Очистивши два фунта сливъ-венгерки отъ кожицы, какъ мы го-

ворили ранѣе, опустить ихъ въ холодную воду, и давши имъ пролежать въ водѣ съ часъ времени, положить на рѣшето а затѣмъ варить въ сиропѣ, приготовленномъ изъ трехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день, разложивши ягоды въ банки, переварить одинъ сиропъ и залить имъ ягоды въ банкахъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СЛИВЪ-РЕНГЛОДЫ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Нарвать прямо съ дерева совсѣмъ не спѣлыхъ ягодъ и, не обтирая и не очищая, вокругъ каждой ягоды сдѣлать булавкою проколы; потомъ всыпать ягоды въ кипятокъ, снять съ огня, разсыпать по блюду и, во избѣжаніе того, чтобы сливы не остыли, накрыть ихъ крышкой или другимъ такимъ же блюдомъ. Производить подобную операцію до тѣхъ поръ, покуда ягоды не сдѣлаются мягкими. Въ это время приготовить для двухъ фунтовъ сливъ сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ воды, положить въ него сливы и два раза прокипятивъ, оставить такъ до другаго дня. Во второй и третій день, переваривать по одному только разу одинъ сиропъ и заливать имъ сливы. Въ четвертый же день сварить сиропъ съ ягодами, остудить и разложить въ банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БѢЛЫХЪ СЛИВЪ. Взять два фунта бѣлыхъ сливъ, проколоть булавкой каждую ягоду

около корешка и облить кипяткомъ. По прошествіи часа времени выложить ихъ на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ положить въ каменную посуду и наполнить сиропомъ, приготовленнымъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ воды. На слѣдующій день, сливши осторожно спропъ съ ягодъ, переварить его и, остудивши, хорошенько залить имъ сливы. Операцію эту производить ежедневно въ продолженіе пяти дней. Ежели въ это время спропъ разжижѣетъ, то, положивши въ него полъ-фунта мелко истолченнаго сахару, прокипятить вмѣстѣ съ ягодами и, остудивши, хорошенько разлить въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МОРЕЛИ. (Родъ вишни). Взять два фунта спѣлыхъ твердыхъ ягодъ, отдѣлить кожицу отъ мякоти, разрѣзать на двѣ половинки, прокипятить разъ въ рѣчной водѣ; остудивши нѣсколько, переложить въ холодную воду и затѣмъ отбросить на рѣшето, чтобы стекла вода. Между тѣмъ варить сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и шести стакановъ колодезной воды, постоянно снимая накипающую пѣну, положить въ него приготовленныя ягоды и такимъ образомъ варить. Потомъ переложить въ каменную посуду, прикинуть нѣсколько косточекъ вынутыхъ изъ морели, покрыть листомъ писчей бумаги и оставить въ такомъ видѣ до слѣдующаго утра. Сливши

на другой день сиропъ съ ягодъ, переварить его и вылить, горячій, на ягоды. Въ третій день поступить точно также, а въ четвертый—варить сиропъ до той степени густоты, чтобы сплывалъ съ ложки большими и густыми каплями и, прокипятивши въ немъ три раза ягоды, переложить ягоды въ посуду. Ежели въ теченіе трехъ или четырехъ дней сиропъ не разжижѣетъ—значитъ, варенье готово и его можно разливать въ стеклянныя банки. Въ каждую банку на поверхность варенья положить пропитанные ромомъ бумажные кружечки.

Вообще ягоды не слѣдуетъ переваривать, и если онѣ очень спѣлы, то ихъ не слѣдуетъ отваривать въ водѣ, а опускать прямо въ сиропъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МОРЕЛИ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Очистивши, какъ сказано выше, два фунта не совсѣмъ спѣлой ягоды, опустить ихъ въ известковую воду и оставить въ ней до другаго дня. На слѣдующій день сдѣлать сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ колодезной воды, поставить на огонь и постоянно снимать накипающую пѣну. Когда сиропъ, какъ говорится, будетъ бить ключемъ, тогда всыпать въ него вымытыя въ водѣ ягоды и варить ихъ до мягкости. Сваривши такимъ образомъ морель, переложить въ каменную посуду и вынести на ледникъ, а на слѣдующій день разлить въ стеклянныя баночки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МОРЕЛИ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Приготовивъ два фунта полу-спѣлой ягоды, опустить въ кипятокъ колодезной воды и варить до мягкости. Потомъ отбросить на рѣшето, облить холодной водой и вынести на ледникъ. Тѣмъ временемъ варить сиропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды, а когда закипитъ, всыпать въ него ягоды и продолжать варить до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не сдѣлается густымъ, а ягоды мягкими. Послѣ этого варенье остудить и разливать въ банки.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ.

Приготовленіе вареній изъ фруктъ, орѣховъ, цвѣтовъ и овощей

Сахарныя: изъ яблокъ, айвы, грушъ, персиковъ, ананасовъ, абрикосовъ, померанцевъ, апельсиновъ, лимоновъ, цитронъ, орѣховъ, розы, бѣлой акаціи, арбузовъ, дынь, тыквъ, стеблей кочаннаго салата, картофельныхъ яблокъ, моркови, черной рѣдьки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Развести три фунта сахару въ трехъ стаканахъ колодезной воды и сварить сиропъ, въ который опустить очищенныхъ отъ кожицы и сѣмячекъ яблокъ. Варить яблоки нужно до тѣхъ поръ, покуда они не станутъ прозрачными. Послѣ

этого яблоки положить въ стеклянныя банки, а сиропъ прокипятить немного болѣе чѣмъ съ полу-лотомъ ванили, остудить и вылить въ банки на яблоки.

Очищенныя яблоки отъ кожицы и сѣмячекъ слѣдуетъ непремѣнно класть въ холодную воду и вынимать только тогда, когда нужно класть въ сиропъ— иначе яблоки почернѣютъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ПО ДРУГОМУ СПОСОБУ. Сдѣлать сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды, положить очищенныя отъ кожицы и зернышекъ яблоки и варить до тѣхъ поръ, покуда они не будутъ прозрачными. Потомъ вынуть ихъ ложкой съ просверленными дырочками, но такъ, чтобы весь сиропъ съ нихъ стекъ, и уложить на блюдо. Когда яблоки остынутъ разложить ихъ въ стеклянныя банки, а сиропъ, переваривши вторично съ стаканомъ съ четвертью бѣлаго виноградиаго вина, залить имъ находящіяся въ банкахъ яблоки. Любители пряностей могутъ положить въ сиропъ немного корицы, втыкая ее въ яблоки. Для этого варенья сиропъ нужно варить на легкомъ огнѣ и при вторичной переваркѣ доводить его до нѣкоторой густоты.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ РѢПКИ. Взять маленькихъ осенних яблокъ, извѣстныхъ въ продажѣ подъ названіемъ *рѣпки*, очистить отъ кожицы, нарѣзать

ломтиками и опустить въ холодную воду. Потомъ изъ трехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды сварить спропъ, въ которомъ приготовленныя яблоки и переварить, поступая слѣдующимъ образомъ: накласть въ спропъ одинъ рядъ нарѣзанныхъ ломтиками яблокъ такъ, чтобы ни одинъ ломтикъ не прикасался своимъ краемъ къ какому либо другому ломтику, и доведя ихъ до прозрачности, осторожно переложить въ банки; такъ точно поступать и съ остальными заготовленными ломтиками яблокъ. Когда переварятся всѣ яблоки, тогда сварить другой спропъ и, остудивши, долить имъ банки до самаго верха.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КИТАЙСКИХЪ ЯБЛОЧКОВЪ. Отобрать здоровыхъ, безъ пятнышекъ, два фунта яблокъ, не особенно спѣлыхъ, обобрать стебельки, наколоть булавкой, залить кипяткомъ и вскипятить поосторожнѣй на легкомъ огнѣ, наблюдая, чтобы не полопались, а сдѣлались-бы только мягкими. Послѣ этого кипятокъ слить, яблочки отбросить на рѣшето и обдать холодной водой. На два фунта яблокъ сварить жидкій спропъ изъ двухъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ воды, остудить и залить обсохшія уже яблочки; на другой день слить спропъ, прибавить полфунта сахару, вскипятить и долить теплымъ; на третій день прибавить опять полфунта сахару,

вскипятить, положить на минуту яблочки, чтобъ разъ прокипѣли и вылить ихъ въ миску или салатникъ.

Ежели чрезъ нѣсколько дней сиропъ окажется жидковатымъ, то слить его и прокипятить еще разъ или два,—смотря по надобности.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СИБИРСКИХЪ ЯБЛОКЪ. Взять полсотни сибирскихъ яблокъ, очистить, какъ можно осторожнѣй, кожицу, прокипятить два раза въ колодезной водѣ, послѣ этого переложить ихъ въ холодную воду и въ такомъ положеніи оставить на нѣсколько времени. Въ это время сварить изъ трехъ четвертей фунта сахару и полъ-стакана колодезной воды сиропъ, положить въ него яблочки и кипятить до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не будетъ положительно густымъ. Затѣмъ готовое варенье переложить въ стеклянныя банки. Ежели чрезъ нѣсколько дней сиропъ окажется жидковатымъ, то, прибавивъ въ него четверть фунта сахару и четверть стакана колодезной воды, переварить его и, остудивши, налить на яблоки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РАЙСКИХЪ ЯБЛОКЪ. Эти яблоки въ нѣкоторомъ отношеніи похожи на лимоны, только несравненно крупнѣе и ароматичнѣе. Они употребляются преимущественно для варенья, которое приготовляется слѣдующимъ образомъ: берутъ нужное

количество яблокъ, вымачиваютъ въ виноградномъ винѣ трое сутокъ, а на четвертыя—нарѣзаютъ ихъ ломтиками и опускаютъ въ холодную воду. Между тѣмъ готовятъ сиропъ изъ извѣстнаго количества сахару, воды и варятъ, какъ груши. Укладывать въ сиропъ нарѣзанные ломтики нужно точно также, какъ [мы говорили] въ приготовленіи варенья изъ *яблокъ-ранки*.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АЙВЫ, или **ПИГВЫ**. Этотъ плодъ имѣетъ видъ граненыхъ яблокъ, но несравненно запашистѣе и желтѣе. Доставляютъ ихъ къ намъ преимущественно изъ Турціи и Крыма. Варенье изъ айвы очень вкусно и букетисто.

Взять совершенно спѣлой айвы два фунта, очистить перочиннымъ ножичкомъ кожицу, разрѣзать каждую штуку на нѣсколько долей, вынуть сердцевину, косточки и варить въ шести фунтахъ рѣчной воды на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, покуда айва не сдѣлается полумягкой; вполнѣ уваривать не слѣдуетъ. Послѣ этого куски айвы вынуть изъ кипятка и положить на рѣшето, чтобы вода съ нихъ стекла. Воду въ которой варилась айва, процѣдить сквозь частое сито, остудить и класть не особенно большими кусками сахаръ, покуда онъ не впитаетъ въ себя всю эту воду. Въ этотъ распустившійся сахаръ положить айву и прокипятить четыре раза, какъ мож-

но чаще встряхивая тазикъ и очищая накипающую пѣну. Сдѣлавши эту операцію, варенье слѣдуетъ переложить осторожно въ салатницу или миску, остудить, потомъ куски айвы уложить въ банки, залить сиропомъ, закупорить и хранить.

Если айва хорошо сварена, то она должна быть чистая, прозрачнаго розоваго цвѣта; а сиропъ янтарнаго, темнаго цвѣта. Айвы для варенья должно быть 2 ф. очищенной.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АЙВЫ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Приготовить айву точно также, какъ говорилось выше и варить въ рѣчной водѣ до полумягкости, отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла, потомъ переложить въ стеклянную банку и налить сиропомъ, сваренным изъ двухъ фунтовъ сахару и шести стакановъ воды. Когда наступитъ третій день, тогда сиропъ вылить въ уксусъ, а айву залить другимъ холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и трехъ фунтовъ воды и въ такомъ видѣ оставить до пятаго дня. Въ пятый же день, прибавивъ къ сиропу полъ-фунта сахару и полъ-стакана рѣчной воды, хорошенько все переварить и потомъ остудивши залить айву. Такая процедура продолжается ежедневно до тѣхъ поръ, покуда айва не пропитается сиропомъ и не будетъ всплывать на его поверхность. Разложивши айву въ банки и хоро-

шенько закупоривши, сохранять точно также, какъ и анапасное варенье, о которомъ будетъ рѣчь впереди.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РАННЕЙ ГРУШИ. Два фунта хорошо созрѣвшихъ, такъ называемыхъ р а н н и х ъ грушъ, очистивши отъ сердцевины, корешковъ и кожицы, изрѣзать небольшими кусочками, положить въ тазикъ и варить безъ сахару и воды до тѣхъ поръ, покуда онѣ не станутъ на столько мягкими, что ихъ можно будетъ протереть сквозь рѣдкое полотно или сито. Въ протертую такимъ образомъ массу всыпать три фунта сахару и четыре фунта очищенныхъ и на двѣ части вдоль-разрѣзанныхъ грушъ. Затѣмъ варить вмѣстѣ на умѣренномъ огнѣ, осторожно помѣшивая деревянною лопаточкою, до тѣхъ поръ, покуда груши не выдѣлятъ изъ себя всего сока, а поверхность сиропа не станетъ густѣть. Когда варенье будетъ готово, разложить его въ стеклянныя банки, хорошенько закупорить и хранить до употребленія. Не дурно на поверхность варенья класть бумажные кружечки, пропитанные душистымъ ямайскимъ ромомъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГРУШИ-БОНКРЕТЬЕНЪ. Она бываетъ двухъ сортовъ: л ѣ т н я я и о с е н н я я. Взять, не особенно спѣлыхъ, два фунта грушъ и, не очищая кожицы, надѣлать на нихъ булавкой, какъ можно боль-

ше проколовъ. За тѣмъ изъ двухъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ колодезной воды приготовить сиропъ, положить въ него груши; прокипятить два раза, снять съ жаровни, хорошенько остудить и переложивши въ банку вынести на ледникъ. По прошествіи двухъ дней, сливши съ грушъ сиропъ, прибавить фунтъ толченаго сахару и положивши въ него груши, прокипятить два раза, хорошенько остудить и вынесть въ стеклянной банкѣ на ледникъ. Потомъ черезъ два дня опять прибавить въ сиропъ фунтъ толченаго сахару и, переваривши его точно также, какъ и въ предъидущій разъ, остудить, разлить въ небольшія банки, закупорить и хранить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ САХАРНОЙ ГРУШИ. Двухъ сортовъ бываетъ: такъ называемая ранняя и большая. Взять не особенно спѣлыхъ грушъ, очистить отъ кожицы и положить въ холодную воду. Тѣмъ временемъ готовить сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ колодезной воды. Когда сиропъ будетъ приготовленъ, тогда вынуть изъ воды груши, отбросить на рѣшето, облить холодною колодезною водою, дать ей стечь, положить груши въ сиропъ, прокипятить четыре раза, остудить, вылить въ миску и поставить въ прохладное мѣсто. На другой день, переварить одинъ сиропъ съ прибавкой фунта толченаго сахару, остудить его и, залив-

ши холоднымъ груши, разложить варенье въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГРУШИ-ДУЛИ. Взять два фунта грушъ-дуль и варить въ колодезной водѣ до тѣхъ поръ, покуда онѣ не станутъ мягкими; затѣмъ очистить отъ кожицы, сложить въ стеклянную банку и залить не густымъ сиропомъ, свареннымъ изъ трехъ фунтовъ сахару въ той водѣ, въ которой варились груши и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день слить съ груши сиропъ, вскипятить съ фунтомъ толченаго сахару; остудить и залить имъ груши. Такимъ образомъ, продолжать операцію до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не сдѣлается густымъ, тогда прокипятивъ одинъ разъ сиропъ вмѣстѣ съ грушами, остудить и разлить въ стеклянныя банки. Варенье должно быть свѣтлаго, янтарнаго цвѣта, а груши пропитавшіяся прозрачнымъ сиропомъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ. Два фунта очищенныхъ отъ верхней кожицы персиковъ, опустить въ кипящій сиропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды, въ которомъ и варить точно также какъ варятъ морели (смотри, „варенье изъ морели“). Во время варки варенья, тазикъ нужно встряхивать почаще и снимать хорошенько накипающую пѣну. Каждый персикъ, очистивши отъ кожицы, нужно опускать въ известкодую воду и

вынимать изъ нея тогда, когда наступитъ время класть ихъ въ кипящій сиропъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять два фунта не особенно спѣлыхъ персиковъ, обдать кипяткомъ изъ колодезной воды, очистить желтую кожицу, положить въ холодную воду. Тѣмъ временемъ приготовить сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару и пяти стакановъ воды. Когда онъ будетъ такимъ образомъ приготовленъ, тогда персики переложить изъ воды на рѣшето, и, давши стечь съ нихъ жидкости, опустить въ тазикъ и варить до мягкости. Затѣмъ вылить въ салатницу и оставить въ прохладномъ мѣстѣ до другаго дня. На слѣдующій день переварить одинъ сиропъ, остудить хорошенько и долить персики. По наступленіи четвертаго дня прокипятить персики вмѣстѣ съ сиропомъ, хорошенько остудить и разлить въ стеклянныя банки. Ежели по истеченіи четырехъ или пяти дней сиропъ сильно загустѣетъ, то прибавить кипяченой воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АНАНАСА. Ананасы должны быть спѣлые и свѣжіе, которые, очистивши отъ листьевъ, нужно хорошенько пополоскать въ холодной водѣ. Потомъ, смотря по величинѣ ананаса, взять три или четыре полныхъ столовыхъ ложки мелко истолченнаго сахару и, разсиропивши его въ рѣчной водѣ, прокипятить одинъ разъ въ кастрюлѣ, опустить въ

него очищенный и вымытый ананасъ, покрыть кастрюлю крышкой и прокипятить три раза на сильномъ огнѣ. Вообще, воды въ кастрюлѣ должно быть такое количество, чтобы ананасъ былъ ею покрытъ и не могъ прикасаться ко дну кастрюли, а свободно бы плавалъ. Какъ только ананасъ прокипитъ въ вышеозначенномъ сиропѣ три раза, то его сейчасъ же снять съ огня, хорошенько остудить, переложить осторожно въ банку ананасъ и потомъ уже вылить на него сиропъ, который и поставить на трое сутокъ въ чуланъ, освѣщаемый непрѣменно солнечными лучами. Въ продолженіе этихъ трехъ сутокъ, ананасъ распуститъ шишки и дасть пѣну, которую ни въ какомъ случаѣ не снимать. Подъ конецъ третьихъ сутокъ вынуть ананасъ изъ сиропа и переложить его въ другой, густой, заранѣе сваренный и остуженный сиропъ. Продержавъ въ этомъ сиропѣ ананасъ двѣнадцать часовъ, вынуть его, разрѣзать тоненькими ломтиками, сполоснуть ихъ холодной водой и варить въ той жидкости, въ которой ананасъ лежалъ трое сутокъ, поступая слѣдующимъ образомъ: класть въ эту жидкостъ небольшіе кусочки сахару и, когда въ него впитается вся жидкость, поставить ее на огонь и, одинъ разъ прокипятивши, снять съ огня положить сполоснутые ломтики ананаса, прокипятить три раза, остудить хорошенько,

разложить въ стеклянныя банки, закупорить и хранить въ такихъ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ сырости. Ставить это варенье на ледникъ или въ погребъ не совѣтуемъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АНАНАСА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Въ глиняный муравленный горшокъ положить очищенный и нарѣзанный тоненькими ломтиками ананасъ, пересыпать его мелко-истолченнымъ сахаромъ, покрыть крышкой, обмазать ее кругомъ густымъ хлѣбнымъ тѣстомъ и поставить его въ другую посуду, налитую кипяткомъ, но ставить надо такъ, чтобы водой не размыло тѣста и не проникла-бы вода въ горшокъ съ вареньемъ. Такимъ образомъ нужно варить въ продолженіе двухъ часовъ, добавляя испаряющуюся въ посудѣ воду.

Подобную операцію нужно производить ежедневно, въ продолженіе двухъ часовъ, три дня къ ряду. Горшокъ изъ воды не вынимается до тѣхъ поръ, покуда она не остынетъ.

Если разложенное въ банки варенье по истеченіи нѣсколькихъ дней будетъ портиться, то его слѣдуетъ переварить точно также, какъ оно и варилось, прибавя нѣсколько толченаго сахару.

Сахару для варенья употребить вдвое противъ вѣсу очищеннаго ананаса.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АНАНАСА ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Изрѣзать тоненькими ломтиками очищенный ана-

насъ, положить въ стеклянныя банки и налить совершенно холоднымъ сиропомъ. Въ третій день, переваривши сиропъ, остудить и опять залить ломтики ананаса. Производить такую операцію четыре раза, каждый разъ по прошествіи трехъ дней.

Сахару берется вдвое противъ вѣса ананаса, а воды для сиропа поль-стакана на каждые три четверти фунта сахару.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АНАНАСА ПО ЧЕТВЕРТОМУ РЕЦЕПТУ. Взять спѣлый ананасъ, проколоть его насквозь иглой (лучше деревянной, чѣмъ металлической), прокипятить въ сиропѣ изъ сахара, равнаго вѣсу ананасу, переложить въ стеклянную банку и поставить на солнечную сторону. Потомъ, на третій день переложить въ маленькій тазикъ и, прокипятивши одинъ разъ, вынести на ледникъ. Тѣмъ временемъ, покуда остываетъ на ледникѣ ананасъ, вскипятить густой сиропъ, употребляя для него полтора фунта сахару, разведеннаго тремя чашками рѣчной воды и, прокипятивши въ немъ два раза ананасъ, хорошенько остудить. Потомъ слить съ ананаса холодный сиропъ, подсыпать поль-фунта толченаго сахару, подлить полторы чайныхъ чашки рѣчной воды и, уваривъ до густоты, опустить въ сиропъ ананасъ и продолжать варить до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не дойдетъ до своей первоначальной густоты. За-

тѣмъ, снять съ огня, остудить, переложить осторожно ананасъ въ банку, наполнить ее сиропомъ и, накрывши рѣденькимъ полотномъ, поставить на погребицу. Черезъ три дня, слить съ ананаса сиропъ, подсыпать полъ-фунта толченаго сахару, прокипятить одинъ разъ, остудить и вылить на оставшійся въ банкѣ ананасъ.

Если-бы случился такой грѣхъ, что чрезъ пять или болѣе дней, сиропъ разжижѣетъ, то переварить его безъ ананаса съ прибавкою полуфунта толченаго сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ. Взять два фунта спѣлыхъ абрикосовъ, снять осторожно кожицу, разрѣзать продольно по направленію къ углубленію, извлечь косточки и разложить на холодномъ блюдѣ, только что принесенномъ со льда. Затѣмъ варить сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару, съ такимъ количествомъ воды, какое можетъ впитать въ себя сахаръ. Какъ только сиропъ поспѣетъ и будетъ очищенъ отъ пѣны, то сейчасъ опустить въ него приготовленные абрикосы, прокипятить одинъ разъ, снять съ жаровни и отставить часа на два. По прошествіи этого времени, варить снова, покуда совсѣмъ не очистится отъ накипающей пѣны. Послѣ это переложить варенье въ салатницу или миску и оставить въ такомъ видѣ на одинъ сутки, по истеченіи кото-

рыхъ разложить въ стеклянныя банки, закупорить и сохранять до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ПОМЕРАНЦЕВЪ. Взять нѣсколько спѣлыхъ безъ пятенъ померанцевъ, перетереть ихъ полотенцемъ, налить въ кастрюлю рѣчной воды, положить ихъ въ нее и варить не на очень слабомъ огнѣ. Прокипятивши два раза воду, слить, налить свѣжей и варить снова. Прокипятивши вторично два раза, воду опять слить и налить свѣжей. Потомъ прокипятить въ третій разъ, и если померанцы сдѣлаются до такой степени мягки, что можно проколоть кожицу соломенкой, то тогда ихъ слѣдуетъ вынимать изъ воды, класть между двухъ подушекъ и держать тамъ до тѣхъ поръ, покуда они не остынутъ. Послѣ этого, разложить въ стекляпныя банки. Сдѣлавши все это, сварить сиропъ (разсчитываемъ на два фунта померанцевъ) изъ двухъ съ половиною фунтовъ сахару и шести стакановъ воды и залить имъ разложенные въ банки померанцевые ломтики. На слѣдующій день слить сиропъ, прибавить къ нему фунтъ толченаго сахару, прокипятить и, хорошенько остудивши, залить имъ ломтики померанца, оставшіеся въ банкахъ. На третій и четвертый день поступить точно также. Но, въ четвертый день, разливши сиропъ на померанцевые ломтики, нужно банки ужъ закупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ПОМЕРАНЦЕВЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Налить нѣсколько кастрюлекъ колодезной водой и кипятить. Въ первую кастрюльку положить померанцы и, когда вода станетъ горькою, переложить ихъ въ другую. И такимъ образомъ перекладывать померанцы изъ кастрюли въ кастрюлю до тѣхъ поръ, покуда вода не потеряетъ горечь. Варить померанцы нужно до той мягкости, о которой мы говорили выше, что продолжается часа четыре или пять. Когда положенные между подушекъ померанцы остынутъ, тогда прорѣзать съ какой нибудь стороны отверстіе и извлечь сѣмячки, а самое отверстіе наполнить толченымъ сахаромъ и влить 4—5 капель померанцеваго соку. Когда съ померанцами будетъ совершена подобная операція, тогда переложить ихъ въ стеклянную банку и залить жиденькимъ сиропомъ съ однимъ фунтомъ сахару; но залить такъ, чтобы на поверхности сиропа померанцы не видѣлись. Это нужно дѣлать раза 3—4, если померанцы горьки. Когда сиропъ не будетъ содержать въ себѣ горечи, то приготовить новый, густой, изъ шести фунтовъ сахару и, хорошенько его остудивши, залить померанцы. Наконецъ, послѣдній разъ переварить сиропъ вмѣстѣ съ померанцами и, остудивши, разлить въ стеклянные банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ БЕЗЪ КОРОКЪ. Взять нѣс-

колько спѣлыхъ апельсинъ, снять кожу и бѣлый мякишъ подъ ней и опустить въ колодезную холодною воду со льдомъ. Сварить жидкій сиропъ изъ одного фунта сахару и шести стакановъ рѣчной воды. Вынуть изъ воды апельсины, отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла, затѣмъ опустить въ сиропъ, прокипятить раза два или три и, разливъ въ банки, оставить такъ на пять дней. По прошествіи этого времени, слить сиропъ въ тазикъ, подсыпать къ нему фунтъ толченаго сахару, прокипятить до густоты, залить, горячими, оставшіеся въ банкахъ апельсины, остудить, закупорить и сохранять до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ СЪ КОРКАМИ. Нѣсколько апельсинъ варить на легкомъ огнѣ въ водѣ въ продолженіе 4—5 часовъ, сливая нѣсколько разъ воду и доливая свѣжею, горячею. Когда апельсины дойдутъ до такой мягкости, что можно будетъ проколоть соломенкой, тогда вынуть изъ воды и, остудивши, нарѣзать ломтиками и залить жидкимъ сиропомъ. На другой день слить этотъ сиропъ; взять сахару по полтора фунта па фунтъ апельсиновъ, сдѣлать изъ половины этого количества сиропъ, вливая одинъ стаканъ воды на фунтъ сахару и залить апельсины теплымъ сиропомъ. На третій день слить сиропъ, прибавить сахару, вскипятить и, остудивши,

залить апельсины. На четвертый день опять слить сиропъ, прибавить остальной сахаръ, вскипятить и теплымъ залить апельсины; чрезъ день опять вскипятить сиропъ и, горячимъ, залить апельсины, а на другой день уложить въ банки, положить на поверхность варенья бумажные кружочки, пропитанные ромомъ, закупорить и сохранять до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ. Очистивши хорошенько лимоны отъ корки и бѣлой подъ нимъ мякоти, нарѣзать кругленькими кусочками и опустить на однѣ сутки въ холодную рѣчную воду. На слѣдующій день, вынуть изъ воды, отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла, и потомъ нарѣзать изъ ломтиковъ тоненькихъ полосокъ, немного крупнѣе лапши. Сваривши и остудивши сиропъ, опустить въ него приготовленные лимоны и варить до тѣхъ поръ, покуда они не сдѣлаются мягкими. Остудивши, разлить въ банки и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять шесть лимоновъ, налить холодной водою и оставить такъ на двѣнадцать дней, перемѣняя ее нѣсколько разъ. По прошествіи этого времени, въ лимонахъ наколоть булавкою почаще дырочекъ и укладывать въ кастрюлю одинъ возлѣ другаго; влить воды и варить на тихомъ огнѣ шесть часовъ сряду, пока они не сдѣлаются совершенно мягкими. Вы-

нуть изъ кипятка и оставить ихъ на двѣнадцать часовъ, чтобы остыли, укладывая на салфетку, иначе вездѣ будутъ впадины на лимонахъ. Послѣ этого изрѣзать лимоны на кругленькіе ломтики и вынуть осторожно сѣмячки. Затѣмъ сварить изъ одного фунта сахару жидкій сиропъ и, совершенно холоднымъ, залить лимоны; четыре дня къ ряду сливать ежедневно сиропъ, прибавлять къ нему по полуфунту сахару и опять заливать лимоны, всякій разъ болѣе теплымъ, но не горячимъ, такъ какъ отъ горячаго лимоны дѣлаются жесткими. Чрезъ пять дней, сиропъ будетъ довольно густымъ, но варенье надо оставить въ каменной посудѣ и если черезъ нѣсколько дней сиропъ станетъ менѣе густъ, то прибавивъ въ него поль-фунта сахару, прокипятить еще разъ и облить лимоны.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЛИМОНА ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Очистивши лимоны отъ корки и сѣмячекъ, протереть ихъ на теркѣ, ссыпать въ сиропъ и варить до тѣхъ поръ, покуда масса не станетъ прилипать къ ложкѣ и тянуться на подобіе тонкихъ ленточекъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЛИМОНА ПО ЧЕТВЕРТОМУ РЕЦЕПТУ. Положить нѣсколько лимоновъ въ рѣчную воду и мочить ихъ въ продолженіе девяти дней, ежедневно сливая воду и замѣняя ее свѣжею. Потомъ варить въ кастрюлѣ до тѣхъ поръ, покуда лимоны не дой-

дутъ до той степени мягкости, что кожу ихъ можно будетъ проколоть соломенкой. Затѣмъ, вынуть, уложить между двухъ подушекъ и держать ихъ тамъ, покуда не остынутъ. Послѣ этого, изрѣзать полосками и извлечь зернышки. На два фунта приготовленныхъ такимъ образомъ лимоновъ, приготовить сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару, двухъ стакановъ рѣчной воды, облить имъ лимоны, переложенные изъ подушекъ въ каменную миску, и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день, прибавить въ сиропъ фунтъ толченаго сахару, прокипятить и, чуть теплымъ налить, оставшіеся въ мискѣ лимоны. Въ третій день переварить сиропъ снова, остудить и залить разложенные уже въ стеклянныя банки лимоны

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЦИТРОНЪ. Это почти тоже что лимоны, но несравненно больше и имѣютъ видъ, какъ будто-бы бутылки. Очистивши два цитрона отъ корки, которая, къ слову сказать, чрезвычайно толста, разрѣзать ихъ кругленькими ломтиками и, положивши въ колодезную воду, вымачивать въ продолженіе троихъ сутокъ. Послѣ этого сварить въ рѣчной водѣ, отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла, переложить въ кипящій сиропъ, сдѣланный изъ шести фунтовъ сахару и восьми стакановъ колодезной воды и варить до тѣхъ поръ, покуда цитроны не пропитаются сиропомъ. Затѣмъ, переливъ въ салатницу, оставить

до другаго дня. На слѣдующій день, подсыпать въ сиропъ полъ фунта толченаго сахару, переварить и залить разложенные въ банки цитроны. Когда совершенно остынутъ, тогда закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЦИТРОНА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Не снимая корки, положить лимонъ въ холодную воду. По прошествіи трехъ дней, чтобы стекла горечь, истереть его въ частое сито на тёркѣ. Потомъ положить въ сиропъ приготовленный изъ трехъ фунтовъ сахару и такого количества воды, какое только впитаетъ въ себя сахаръ, и варить въ немъ до тѣхъ поръ, покуда онъ не сдѣлается прозрачнымъ и густымъ; затѣмъ перелить въ миску и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день, разлить въ стеклянныя банки, закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГРЕЦКИХЪ ЗЕЛЕНЫХЪ ОРѢХОВЪ. Лѣтомъ, въ концѣ іюня или началѣ іюля, купить, такъ называемыхъ, волошскихъ или грецкихъ орѣховъ, когда зерна въ нихъ только начинаютъ завязываться и ихъ очень легко насквозь проколоть булавкою. Орѣховъ шестьдесятъ проколоть булавкою какъ можно чаще, налить холодной рѣчной водою и оставить такъ на двое сутокъ, перемѣняя воду по нѣсколько разъ въ день. На третьи сутки, переложить орѣхи

въ кастрюли и, наливши рѣчной воды, варить съ полчаса. Затѣмъ, отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла, поставить на солнышко и, когда орѣхи обсохнутъ, натыкать въ нихъ гвоздики и изрѣзанной мелкими кусочками померанцевой корки и переложить въ каменную или стеклянную посуду. Въ это время сварить, для двухъ фунтовъ орѣховъ, сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ рѣчной воды. Когда онъ будетъ готовъ, тогда залить имъ орѣхи и въ такомъ видѣ оставить на два дня. По прошествіи этого времени слить съ орѣховъ сиропъ, подсыпать къ нему два фунта толченаго сахару, снова прокипятить и залить имъ орѣхи, оставя ихъ такъ на цѣлыя сутки. Если сиропъ окажется жидокъ то, сливши его, подбавить сахару, переварить и теплымъ залить орѣхи. Такъ продолжать дня два, только безъ прибавки сахару.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ОРѢХОВЪ—ЗЕЛЕНОЕ. Осторожно и тонко очищая перочиннымъ ножичкомъ зеленую шелуху, бросать каждый орѣхъ въ рѣчную, холодную воду, въ которой и вымачивать ихъ въ продолженіе девяти дней, ежедневно перемѣняя воду. По прошествіи этого срока, переложить въ кастрюлю, налить рѣчной воды и варить до тѣхъ поръ, покуда они будутъ мягки, а затѣмъ отбросить на рѣшето, дать стечь водѣ и переложить въ каменную посуду.

Между тѣмъ, сварить сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару и двухъ чашекъ рѣчной воды и залить имъ орѣхи. По прошествіи двѣнадцати часовъ, слить съ орѣховъ сиропъ, подбавить къ нему полфунта толченаго сахару, прокипятить и, хорошенько остудивши, залить имъ орѣхи. Такимъ образомъ поступать, покуда сиропъ не сдѣлается густымъ, а орѣхи не будутъ всплывать на его поверхность. Наконецъ, этотъ сиропъ слить и куда нибудь вылить, а вмѣсто его приготовить новый изъ шести фунтовъ сахару и трехъ чашекъ рѣчной воды, въ которомъ, прокипятивши хорошенько орѣхи, остудить и разлить въ стеклянныя банки. Быть можетъ, что черезъ нѣсколько дней сиропъ ожидѣетъ, тогда, прибавивъ къ нему полъ-фунта сахару и чашку воды, хорошенько прокипятить, остудить и вылить на орѣхи, оставшіеся въ банкахъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГРЕЦКИХЪ ЧЕРНЫХЪ ОРѢХОВЪ. Взять орѣховъ и, не очищая отъ зеленой скорлупки, положить ихъ въ кастрюльку, налить рѣчной воды и варить до той степени мягкости, чтобы возможно было сдѣлать проколъ соломенкой. Потомъ отбросить на рѣшето, чтобъ стекла вода, натыкать въ нихъ гвоздики, мелко нарѣзанной лимонной корки и положить въ приготовленный жидкій сиропъ. На слѣдующій день, разсыпать орѣхи по блюду, но такъ что-

бы они другъ къ другу не прикасались, поставить на солнышко и когда обсохнутъ, переложить въ стеклянную банку; сиропъ-же, переваривши съ полуфунтомъ толченаго сахару, вылить на орѣхи. Поступать такъ до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не загустѣетъ. Наконецъ, когда наступитъ время закупоривать банку, густой сиропъ слѣдуетъ одинъ разъ вмѣстѣ съ орѣхами прокипятить, затѣмъ остудить и закупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РОЗЫ. Взять, такъ называемыхъ, *сахарныхъ*, разцвѣтшихъ розъ, оборвать листочки отъ чашечки и лепестки—отъ окопечности (оконечность лепестка, соединеннаго съ чашечкой, содержитъ въ себѣ горечь). Приготовленный такъ фунтъ розы мѣшаютъ съ фунтомъ чрезвычайно мелко-истолченнаго сахару и растираютъ все вмѣстѣ чистыми руками до того времени, покуда лепестки не дадутъ изъ себя влажности и не образуется нѣчто, похожее на тѣсто. Потомъ, взять семь фунтовъ сахару-рафинаду, расколоть его на небольшіе куски и сварить точно такимъ образомъ сиропъ, какъ онъ варится для малины (смотри: „варенье изъ розовой малины“). Въ готовый сиропъ положить всю приготовленную массу розовыхъ лепестковъ и, безпрерывно мѣшая лопаточкой, до тѣхъ поръ кипятить, покуда лепестки совершенно сварятся. Узнаютъ, готово-ли варенье,

такимъ образомъ: берутъ его на языкъ; если оно прилипаетъ къ зубамъ и на вкусъ нѣжно, то, значитъ, готово. Послѣ этого взять самыхъ яркихъ розовыхъ четыре лепестка, перетереть ихъ съ одной чайной ложкой мелкаго толченаго сахару и, выжавъ сокъ, вылить въ варенье. Прокипятивши все вмѣстѣ два-три раза, вылить въ фаянсовую миску и оставить такъ до слѣдующаго дня. На другой день разложить въ стеклянныя банки и сохранять. Для колера на семь фунтовъ сахару, во время кипѣнія, кладутъ немного лимонной кислоты, разведенной водой.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РОЗЫ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Приготовивши, точно также, какъ объяснено нами выше, фунтъ лепестковъ розы, положить ихъ въ салатницу или миску, облить кипяткомъ и сейчасъ-же, отбросивъ на рѣшето, переложить въ рѣчную холодную воду, въ которой продержавъ минутъ десять, положить въ лоскутъ чистаго холста и, выжавъ, опустить въ сиропъ, сдѣланный изъ двухъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ рѣчной воды и продолжать варить на легкомъ огнѣ, прибавя выжатаго изъ одного лимона соку и немного кошенили. Сваривши такимъ образомъ варенье и снявши съ огня, прибавить въ него выжатаго изъ полу-лимона соку, хорошенько остудить, разлить въ стеклянныя банки, закупорить и хранить до употребленія.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РОЗЫ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Сварить изъ трехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ воды сиропъ и, когда онъ прокипитъ, положить въ него приготовленные лепестки розы и варить. Потомъ хорошенько остудить и прибавить двѣ чайныхъ ложечки сѣрной кислоты, разлить въ банки, закупорить и хранить до употребленія. До опусканія въ горячій сиропъ съ лепестками нужно поступать также, какъ мы говорили ранѣе, т. е. обдать кипяткомъ, отбросить на рѣшето, смочить холодной водою и обжать.

Для варки варенья изъ лепестковъ розы, нужно употреблять глиняные, полированные горшки, иначе роза потеряетъ свой букетъ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЦВѢТА БѢЛОЙ АКАЦІИ. Съ цвѣтомъ бѣлой акаціи нужно поступать точно также, какъ съ лепестками розы, т. е. оборвать на нихъ желтоватыя оконечности, прилегающія къ чашечкѣ. Приготовивши фунтъ очищеннаго цвѣта акаціи, насыпать истолченнаго въ порошокъ два фунта сахару и растирать чистыми руками до тѣхъ поръ, покуда масса не будетъ похожа на тѣсто. Послѣ этого переложить въ салфетку, плотно завязать, чтобы не выдыхалось и въ такомъ видѣ оставить часовъ на двѣнадцать. Послѣ этого приготовить изъ одного стакана бѣлаго виноградnаго вина, стакана рѣчной во-

ды и фунта сахару, сиропъ, въ который опустить акацію и варить также и столько же, какъ и варенье изъ розы.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АРБУЗА. Взять хорошо созрѣвшій арбузъ, срѣзать съ мякоти кожу, оскоблить отъ зелени, изрѣзать на квадратные небольшіе кусочки и отварить въ рѣчной водѣ. Варить кусочки до тѣхъ поръ, покуда они станутъ мягкими и потомъ отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла. Въ это время сварить изъ полутора фунта сахару сиропъ и, когда онъ прокипитъ и будетъ очищенъ отъ накипавшей пѣны, положить въ него отваренные кусочки арбузной корки съ полу-лотомъ ванили, продолжать варить до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не сдѣлается густоватымъ, затѣмъ остудить, разложить въ стеклянныя банки и, закупоривши, хранить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АРБУЗА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Приготовивши арбузъ точно также, какъ и первый, и нарѣзавши изъ корки звѣздочекъ, сердечекъ и другихъ фигуръ, опустить въ рѣчную воду и варить до тѣхъ поръ, покуда онѣ не сдѣлаются совершенно мягкими, затѣмъ отбросить на рѣшето, облить холодной водой и отжавши въ лоскутѣ холста, положить въ сиропъ, сдѣланный изъ двухъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ воды. Прокипятивши два раза въ этомъ сиропѣ, прибавить одинъ золотникъ толченой лимон-

ной корки и, надавивъ соку изъ лимона, прокипятить еще два раза и, наконецъ, остудивъ хорошенько, переложить въ стеклянныя банки и, закупоривши, хранить до употребленія.

Корками арбузнаго варенья хорошо убирать пирожки, торты и тому подобное.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ДЫНИ. Взять не особенно спѣлую дыню, разрѣзать на полосы, шириною пальца въ два, отдѣлить отъ корки сѣмячки, очистить хорошенько мякоть, закруглить кончики, опустить въ кипятокъ, бросивши въ него щепоть соли, прокипятить два раза и потомъ отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла. На приготовленные такимъ образомъ два фунта дыни варить изъ четырехъ фунтовъ сахару и четырехъ стакановъ рѣчной воды сиропъ и, очистивши отъ накипающей пѣны, прибавить въ него немножко гвоздики, одинъ золотникъ корицы и рюмку ренсковаго уксусу. Потомъ изъ сварившагося сиропа выловить корицу, гвоздику и, остудивши хорошенько, залить имъ приготовленную и уложенную въ салатницу, дыню. На слѣдующій день, прокипятивши одинъ сиропъ, вылить его на дыню и оставить такъ дня на два или на три. Послѣ этого сиропъ опять прокипятить и, заливши имъ дыню, оставить въ такомъ видѣ еще на три дня. На четвертый-же день, сливши съ дыни сиропъ, подбавить

къ нему полфунта толченаго сахару, прокипятить до той степени густоты, чтобы сплывалъ съ ложки густыми каплями, залить имъ положенную уже въ стеклянную банку дыню и, не закупоривая, а только прикрывши бумагой, поставить въ прохладное мѣсто. Если варенье черезъ нѣсколько дней не разжижѣетъ, то можно и закупорить, а если-же разжижѣетъ, то нужно одинъ разъ еще прокипятить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ДЫНИ-ДУБОВКИ. Взять дыню, приготовить ее, какъ сказано нами ранѣе, положить въ каменную посуду и, наливши въ нее, холодной воды выставить на ледникъ. Между тѣмъ сварить изъ полутора фунта толченаго сахару и двухъ стакановъ рѣчной воды сиропъ, въ который опустивши вынутую изъ воды дыню, варить на легкомъ огнѣ до совершенной мягкости, пересыпая, какъ можно чаще, полуфунтомъ толченаго сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ДЫНИ-КОЧАНКИ. Взять дыню-кочанку, приготовить ее точно также, какъ дубовку, опустить въ ямайскій ромъ, насыпать въ него нѣсколько толченаго сахару и вынести на ледникъ. По прошествіи двухъ часовъ вынуть изъ рома, отбросить на рѣшето, чтобы ромъ стекъ, разложить въ стеклянныя банки и залить горячимъ сиропомъ, сваренным изъ двухъ фунтовъ сахару и двухъ съ половиною стакановъ колодезной воды. Этотъ сиропъ

нужно переваривать по одному разу во второй, третій и четвертый день и каждый разъ заливать, горячимъ, дыню. Въ пятый же день прокипятить его вмѣстѣ съ дыней, хорошенько остудить и разлить въ стеклянныя банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ТЫКВЫ. Взять совершенно спѣлую тыкву, очистить отъ кожи, сѣмячекъ, нарѣзать небольшими квадратиками, положить въ горшокъ, наполненный известковою водою, и въ такомъ видѣ оставить на десять дней. По прошествіи этого времени перемыть ее въ теплой водѣ, уложить въ стеклянную посуду, залить хорошимъ пивомъ и такъ оставить опять на десять дней, каждый день перемѣняя пиво. По миновеніи этого срока промыть тыкву въ теплой водѣ, опустить въ сиропъ и, прокипятивши шесть разъ въ сиропѣ изъ двухъ съ половиною фунтовъ сахару и трехъ стакановъ колодезной воды, снять съ огня и вынести на погребицу. По прошествіи однѣхъ сутокъ этотъ спропъ слить съ тыквы и приготовить новый изъ полутора фунта сахару и полутора стакана колодезной воды, въ которомъ и варить до тѣхъ поръ, покуда тыква не сдѣлается прозрачною, янтарнаго цвѣта. Наконецъ, прибавивши въ сиропъ двѣ столовыя ложки розовой воды, и прокипятивши еще одинъ разъ, остудить и разлитьвъ банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СТЕБЛЕЙ КОЧАННАГО САЛАТА. Очистить на поверхности зелень кочаннаго салата, изрѣзать узенькими ленточками, опустить въ холодную колодезную воду и вынести на сутки, т. е. на двадцать четыре часа на ледникъ. По истеченіи этого времени, слившн воду, пересыпать салатъ бѣлымъ, мелкимъ, имбиремъ, долить жидкимъ сиропомъ и опять вынести на ледникъ на двадцать четыре часа. Послѣ этого вынуть изъ сиропа салатъ, прополоскавъ въ холодной водѣ переложить въ горячій сиропъ, приготовленный изъ двухъ фунтовъ толченаго сахару и полутора стакана колодезной воды и варить его въ немъ до тѣхъ поръ, покуда овощь не сдѣлается прозрачною, а сиропъ не загустѣетъ. Снявши съ огня и остудивши хорошенько, разложить въ банки и беречь.

На показанную пропорцію сахару и воды нужно два фунта очищенныхъ стеблей кочаннаго салата.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЬНЫХЪ ЯБЛОКЪ. Послѣ того, какъ картофель отцвѣтетъ, появляются зеленыя, не большія яблочки съ картофельными сѣмянами. Вотъ изъ нихъ-то и приготовляютъ варенье; но нужно смотрѣть, чтобы они не были охвачены морозомъ. Очищая яблочки отъ сѣмячекъ, нужно ихъ кидать въ холодную воду, затѣмъ отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла, разложить по банкамъ и, залившн

настоящимъ виноградным уксусомъ, оставить въ такомъ положеніи на три дня. На четвертый день, вынувъ изъ уксуса, отбросить на рѣшето, потомъ прополоскать въ холодной водѣ и опять положить на рѣшето. Въ это время сварить жидкій сиропъ изъ двухъ фунтовъ толченаго сахару и десяти чашекъ колодезной воды, очистить отъ пѣны, всыпать въ него яблочки и варить на легкомъ огнѣ часа два, т. е. до тѣхъ поръ, пока яблочки перестанутъ показываться на поверхности сиропа, послѣ чего варенье снять съ огня, перелить въ миску, оставя такъ до другаго дня. На слѣдующій-же день сдѣлать изъ одного фунта сахару и трехъ чашекъ воды, новый сиропъ, въ который переложить яблочки и варить ихъ до совершенной мягкости; затѣмъ, снявши съ огня, переложить въ салатницу, накрыть чѣмъ-нибудь и оставить такъ до другаго дня, а на слѣдующій день, прибавляя рюмку розовой воды, разложить въ стеклянныя банки, закупорить и хранить.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МОРКОВИ. Взять спѣлой моркови, не особенно крупной, оскоблить, вымыть, нарѣзать небольшими, продолговатыми ломтиками, сложить въ кастрюлю, налить самой горячей водой и кипятить не на сильномъ огнѣ съ четверть часа. Потомъ вынуть и отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла. Послѣ чего положить ее въ тазикъ, залить виноградным

(сладкимъ) виномъ такъ, чтобы вино пальца на два было выше сваренной моркови, и, поставивши на слабый огонь, варить. Вообще морковь не нужно долго варить: если будетъ съёживаться, а сиропъ перестанетъ густѣть—значитъ она готова.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ РѢДЬКИ. Снять съ черной рѣдьки верхнюю кожицу, стереть ее, выжать сокъ, положить въ померанцевую воду и вымачивать въ ней до тѣхъ поръ, покуда вода не будетъ терять своего померанцеваго букета. Померанцевую воду перемѣнять нужно каждый день. Послѣ этого положить рѣдьку въ кастрюлю, варить ее въ сиропѣ изъ трехъ фунтовъ сахару и двухъ съ половиною стакановъ воды. Варить рѣдьку въ этомъ сиропѣ до тѣхъ поръ, покуда она станетъ мягкою и нѣжною; затѣмъ, остудивши, разложить въ стеклянныя банки, закупорить и хранить до употребленія.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ.

Спрошныя и сухія варенья на меду.

Кіевскій способъ очистки меда для ягодныхъ вареній.—Кіевскій способъ очистки меда для плодовыхъ вареній.—Приготовленіе медовыхъ вареній изъ ягодъ.—Приготовленіе медовыхъ вареній изъ плодовъ.—Сухія медовыя повидлы.—Медовая пастила изъ яблокъ, сливъ, брусники и проч.—Сухія груши на меду.—Сухой глодъ, померанцевыя и лимонныя корки и проч.

Изъ всѣхъ вообще плодовъ и ягодъ можно приготовлять варенья на меду, которыя своими превос-

ходными качествами, нисколько не будутъ уступать приготовленнымъ на сахарѣ. Весь секретъ заключается въ томъ, чтобы хорошенько очистить медъ. Лучшими-же способами очистки меда считаются кіевскіе.

СПОСОБЪ ОЧИСТКИ МЕДА ДЛЯ ЯГОДНЫХЪ ВАРЕНІЙ. Берется пять фунтовъ хорошаго липоваго меду, разсиропливается пятью фунтами рѣчной воды, ставится на огонь, кипятится и очищается отъ всплывающей пѣны. Послѣ того какъ медъ совершенно очистится отъ пѣны и сдѣлается прозрачнымъ, тогда всыпаютъ въ него, лучшаго, превращеннаго въ порошокъ, пять лотовъ мѣлу и, прокипятивши одинъ разъ, опускаютъ на нѣсколько минутъ кусокъ *лакмусовой бумаги*, которая, если не окрасится въ красный цвѣтъ, то всыпаютъ еще пять лотовъ толченаго мѣлу, затѣмъ кладутъ три четверти липовыхъ угольевъ и варятъ всю эту массу, покуда она не потеряетъ запаху воска. Послѣ такой операціи, медъ переливаютъ въ каменную посуду, остужаютъ, разбавляютъ такимъ-же количествомъ рѣчной воды, сколько свареннаго меду и процѣживаютъ сквозь тонкое сукно или фланель. Наконецъ, процѣженный медъ сливаютъ въ вылуженную кастрюлю и опускаютъ три яичныхъ бѣлка, вмѣстѣ съ шелухою кипятятъ, размѣшивая деревянною лопаточкою, процѣживаютъ снова чрезъ сукно, увари-

ваютъ до густоты, остуживаютъ, разливаютъ въ бутылки, плотно закупориваютъ и выносятъ на ледникъ.

СПОСОБЪ ОЧИСТКИ МЕДА ДЛЯ ПЛОДОВЫХЪ ВАРЕНІЙ. Берутъ, хорошаго липоваго меду пять фунтовъ, вливаютъ въ него дѣсять лотовъ коровьяго молока, тщательно перемѣшиваютъ, ставятъ на легкій огонь, чтобы онъ какъ можно тише растапливался, тщательно очищаютъ накипающую пѣну, и лишь только медъ очистится отъ накипи, уменьшаютъ жаръ огня и погружаютъ въ немъ разъ восемь, до красна раскаленный гвоздь, предварительно хорошо очищенный отъ ржавчины и вымытый. На пять фунтовъ меду вливаютъ пять столовыхъ ложекъ хорошего спирта, проваривають одинъ разъ, промѣшиваютъ лопаточкой и остудивши хорошенько, раскладываютъ въ каменную посуду.

Очищенный такимъ образомъ медъ, какъ для ягодныхъ варенiй, такъ и для плодовыхъ, сохраняютъ въ прохладномъ, но сухомъ мѣстѣ, впредь до употребленія.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВАРЕНІЙ ИЗЪ РАЗЛИЧНЫХЪ ЯГОДЪ. Очистить два фунта земляники, точно также какъ и для варенья на сахарѣ, опустить ихъ въ кипятокъ четырехъ стакановъ очищеннаго меда, не прибавляя ни одной капли воды и варить какъ вообще варится сахарное варенье. Потомъ когда будетъ готово, осту-

дить, разлить въ стеклянные баночки, закупорить и хранить.

Точно также поступаютъ съ клубникой, малиной, смородиной, барбарисомъ и другими ягодами.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВАРЕНІЙ ИЗЪ ПЛОДОВЪ. Очистить отъ кожицы нужное количество груши, развѣсти очищенный медъ равнымъ ему по вѣсу количествомъ рѣчной воды, положить приготовленную грушу и варить до той степени мягкости, чтобы ее можно было проколоть соломенкой. Потомъ извлечь груши изъ сиропа, раскласть ихъ на желѣзномъ листѣ въ такомъ видѣ чтобы груша съ грушей не соприкасалась и поставить для сушки въ печь, въ легкій духъ. Въ это время переваривать сиропъ и доведя его до густоты, залить, разложенныя уже въ банки, груши.

Точно также поступаютъ съ яблоками, персиками, абрикосами и другими плодами.

СУХАЯ ПОВИДЛА ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Взять нѣсколько яблокъ, испечь, протереть сквозь самое частое сито, положить въ кастрюлю, положить очищеннаго меду для плодовыхъ варенiй, въ половинномъ количествѣ противъ испеченныхъ яблокъ, и варить, постоянно размѣшивая ложкой или лопаточкою, зорко слѣдя чтобы яблоки не пригорѣли съ которой нибудь стороны. Во время варки положить лотъ истертой въ

въ порошокъ лимонной корки и одинъ золотникъ англійскаго перцу. Приготовить салфетку, смоченную водою и когда повидлы поспѣютъ, тогда переложить въ нее повидлы, завязать хорошенькой веревочкой и положить подъ пресъ. Чтобы узнать готовы ли повидлы, нужно опустить въ нихъ ложку и если отъ нее хорошо отстаетъ, то значитъ готовы. По прошествіи сутокъ, переложить повидлы изъ салфетоки въ миску, накрыть крышкой и поставить въ печку въ вольный духъ, чтобы обсохли. Потомъ переложить въ глиняныя банки и хранить.

СУХАЯ ПОВИДЛА ИЗЪ ЯБЛОКЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Испечь и протереть сквозь самое частое сито яблоки, раздѣлить массу по равному количеству, одну половину взбить вѣнчикомъ въ пѣну, растереть ее до бѣла—и соединивши съ другой половиной взбить до рыхлости, такъ чтобы масса сдѣлалась бѣлой какъ снѣгъ и пѣжна какъ пухъ. Приготовленную такимъ образомъ массу, уложить въ кардонныя коробочки, выложенныя пергаментной или восковой бумагой, уставить на желѣзный листъ усыпанный мелкими отрубями и поставить въ печку въ вольный духъ. По прошествіи четырехъ часовъ, извлечь повидлы изъ коробочекъ остудить, переложить въ глиняныя банки, закупорить и хранить до употребленія.

ПОВИДЛЫ ИЗЪ БРУСНИКИ. Взять нужное количест-

во брусники, очистить, обдать кипяткомъ, а потомъ холодной водой, положить въ луженую кастрюлю, поставить на огонь и варить. Какъ только ягоды прокипятъ и дадутъ изъ себя сокъ, положить меду. Прокипятивши нѣсколько разъ, остудить, положить немного, очищенныхъ отъ кожи и сѣмячекъ и нарѣзанныхъ ломтиками яблокъ, хорошенько перемѣшавши, продолжать варить на легкомъ огнѣ, тщательно размѣшивая лопаточкой. Потомъ отварить до мягкости сухую померанцевую корку и срѣзавъ ее какъ можно тоньше съ мякоти, опустить въ повидлы Когда очистится отъ пѣны, тогда снять съ огня, разложить въ глиняныя банки, остудивши закупорить и хранить до употребленія.

Изъ малины, клубники, земляники, смородины, барбарису, крыжовника и другихъ ягодъ, повидлы, приготовляютъ точно также какъ и изъ брусники.

ПАСТИЛА ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Испечь штукъ тридцать не особенно кислыхъ яблокъ, протереть сквозь частое сито и взбивать ихъ вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, покуда не сдѣлаются пышными. Потомъ, двѣнадцать стакановъ очищеннаго меда, растирать ложкой въ каменной посудѣ, покуда онъ не сдѣлается бѣлымъ и прибавивъ къ нему тринадцать стакановъ взбитой яблочной массы, сбивать вѣнчикомъ, снова до тѣхъ поръ покуда масса не будетъ пышной. Послѣ этой

операціи, разложить массу, слоемъ въ полвершка толщиной въ приготовленные заранѣе ящики и поставить въ печь, въ легкій духъ. На слѣдующее утро, вынувши изъ печки, вынести ящики на погребъ и когда пастила совершенно застынетъ, складывать крайне осторожно слои, одинъ на другой, пересыпая каждый слой яблочнымъ мармеладомъ. Исполнивши все что нами сказано, поставить пастилу на всю ночь въ печь, въ легкій духъ. По утру вынуть изъ печки и сложивши осторожно слой на слой, хранить въ сухомъ мѣстѣ въ деревянномъ ящикѣ, глубиною вершка въ четыре. Можно нарѣзать кусками и беречь до употребленія въ банкахъ

ПАСТИЛА ИЗЪ СЛИВЪ. Взять спѣлыхъ сливъ, и лучше всего извѣстныхъ въ продажѣ подъ названіемъ венгерскихъ, положить въ муравленный горшокъ, закрыть плотно крышкой, а если ее нѣтъ, то завязавъ холстомъ, и замазавъ тѣстомъ, поставить въ печь. Послѣ того, какъ сливы разопрѣютъ, протереть сквозь частое сито, положить въ нихъ очищеннаго меду (по своему вкусу), поставить горшокъ на легкій огонь и варить, помѣшивая постоянно деревянной лопаточкой, до тѣхъ поръ, покуда растертыя сливы не сдѣлаются прозрачными и густыми. Послѣ этого, выложить въ деревянный ящикъ и поставить на погребицу. По прошествіи недѣли, пересыпавши

сахарнымъ порошкомъ, поставить часа на два въ печь, въ легкій духъ. Если пастила подсохнетъ и легко будетъ отдѣляться ото дна и стѣнокъ ящика, то, разрѣзавши на куски, положить въ выложенные бумагою ящики и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ПАСТИЛА ИЗЪ БРУСНИКИ. Наполнить муравленный горшокъ очищенной брусникою, положить сверху вишневыхъ листьевъ, покрыть плотно крышкой и поставить въ горячо натопленную печь, часовъ на двѣнадцать. Потомъ, переложить изъ горшка бруснику въ рѣшето, поставленное на блюдо, накрыть пергаментной бумагой, чѣмъ нибудь придавить и въ такомъ видѣ оставить на цѣлыя сутки. По прошествіи этого времени, протереть бруснику сквозь чистую тряпку, перемѣшать съ сокомъ, оставшимся на блюдѣ, и часа четыре взбивать вѣнчикомъ. Наконецъ, смѣшавъ все съ взбитымъ медомъ, разложить въ деревянные ящики и подсушить въ печкѣ, въ легкомъ духѣ. Если въ печкѣ остынетъ и пастила не успѣетъ обсохнуть, то повторять это нѣсколько разъ.

Точно также готовится пастила изъ крыжовнику, клюквы и другихъ ягодъ.

Приблизительно, на фунтъ брусничной жидкости, кладетъ $1\frac{1}{2}$—2 фунта меду.

СУХІЯ ГРУШИ НА МЕДУ. Взять полуспѣлыхъ грушъ, снять съ нихъ верхнюю кожицу и опустить въ хо-

лодную воду. Кожицу же снятую съ груши, варить до тѣхъ поръ пока вода не позеленѣетъ; затѣмъ положить въ нее грушу, очищеннаго меду для варенья, и продолжать варить покуда грушa не дойдетъ до мяркости. Послѣ этого, вынувши изъ кастрюльки, разложить груши на блюдѣ такимъ образомъ, чтобы груша съ грушей не соприкасались, а лежали-бы врозь и, пересыпавши ихъ толченымъ сахаромъ, варить въ этомъ сиропѣ другія груши. Производить подобную операцію покуда не будутъ переварены всѣ груши. Наконецъ придавши имъ плоскій видъ, осыпать сахарнымъ порошкомъ и подсушить съ обѣихъ сторонъ, въ печкѣ, въ легкомъ духѣ.

СУХОЙ ГЛОДЪ, ЛИМОННАЯ ПОМЕРАНЦЕВАЯ КОРКА. Глодъ, лимонную и померанцевую корку очистить, положить въ кастрюлю, наполненную холодной водой и варить до тѣхъ поръ, покуда они не сдѣлаются мягкими. Для уничтоженія горечи воду нужно раза два перемѣнить, но не сырой, а кипяткомъ. Когда глодъ или корки будутъ готовы, тогда разсыпавши слоемъ на салфетку, обжать скалкой чтобы воду изъ нихъ выдавить и, опустивши въ очищенный медъ для ягодныхъ вареній, варить. Сваренные такимъ образомъ корки или глодъ, отбросить на рѣшето, затѣмъ разложить на желѣзные листы, поставить въ легкій духъ чтобы обсохли и, уложивши въ банки, хранить до употребленія

ГЛАВА ПЯТАЯ.

Приготовленіе мармелада, пастилы и повидлъ.

Общія правила къ приготовленію мармелада.—Мармеладъ изъ вишенъ, малины, сливъ, яблокъ, крыжовника, моркови, дыни, грушъ, ежевики, айвы, персиковъ, абрикосовъ, ананасовъ, апельсиновъ, розовыхъ цвѣтовъ и пр.—Общія правила приготовленія пастилы.—Пастила изъ грушъ, айвы, малины, вишни, клубники, лепестковъ розъ, барбарису, аэры.—Приготовленіе повидлъ.—Повидлы изъ сливъ, абрикосовъ, вишень, барбариса, кизелю, дерну, апельсинъ и другихъ.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА. Для приготовленія хорошаго мармелада нужно употреблять самыя спѣлыя ягоды. Варить слѣдуетъ всегда на умѣренномъ огнѣ, постоянно мѣшая въ одну сторону деревянною лопаточкою. Какъ только мармеладъ станетъ сплывать съ лопаточки крупными кусочками и крѣпнуть на ней, то сейчасъ-же снять съ огня и переложить въ каменную посуду. Затѣмъ хорошенько остудивши, вырѣзать бумажный кружокъ и пропитать спиртомъ, положить на мармеладъ, обтянуть банки пергаментной бумагой или пузыремъ, хорошенько завязать и поставить въ сухое, но холодное мѣсто.

Тазикъ для варки мармелада нужно имѣть съ толстымъ дномъ и воду употреблять только рѣчную, о свойствѣ которой мы говорили ранѣе.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ. Взять кислыхъ вишенъ, и отдѣлить отъ косточекъ. Извлечь зерна изъ косточекъ, истолочь ихъ и прокипятить съ небольшимъ количествомъ рѣчной воды. Очищенныя вишни разварить въ ихъ собственномъ сокѣ и потомъ протерать сквозь частое сито.

Приготовленіе этого мармелада совершается точно также какъ и изъ малины (смотри: „мармеладъ изъ малины“). На два фунта протертыхъ вишенъ кладется полтора фунта толченаго сахару.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять три фунта очищенныхъ вишенъ и варить въ собственномъ ихъ соку съ прибавкой одного фунта толченаго сахару, покуда мармеладъ не станетъ сплывать съ деревянной лопаточки густыми каплями, послѣ этого положить зерна изъ косточекъ, небольшое количество лимонной корки и снова хорошенько прокипятить одинъ разъ, горячимъ разлить въ банки; а когда совершенно остынетъ закупорить и хранить до употребленія.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ МАЛИНЫ. Взять два фунта спѣлой малины, протереть сквозь частое сито, положить въ тазикъ, прибавить 50 лотъ толченаго сахару и

варить, постоянно размѣшивая въ одну сторону лопаточкой, на медленномъ огнѣ. Какъ только мармеладъ станетъ сплывать съ лопаточки крупными кусочками и крѣпнуть, то тотчасъ-же снять съ огня и горячій разложить въ каменную посуду. Остудивши хорошенько, накрыть пропитаннымъ въ спиртѣ бумажнымъ кружкомъ, обтянуть пергаментной бумагой или пузыремъ, завязать и хранить.

Мармеладъ приготовляется такимъ-же образомъ изъ земляники и смородины. На фунтъ смородины нужно класть фунтъ толченаго сахару.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ СЛИВЪ. Осторожно очисть спѣлыя вишни отъ кожицы и косточекъ, положить въ тазикъ два фунта, пересыпать полуфунтомъ сахару, поставить на огонь и постоянно растирая ягоды ложкою, варить ихъ до тѣхъ поръ, покуда онѣ не разварятся. Потомъ протереть сквозь частое сито, положить четыре лота апельсинной корки и прокипятивъ хорошенько еще одинъ разъ, горячимъ разложить въ каменную посуду и хорошенько остудивши закупорить и хранить.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Взять спѣлыхъ яблокъ, вымыть, до суха вытереть, очистить отъ кожицы и сердцевины, налить на нихъ шесть стакановъ рѣчной воды и выварить. Отваръ процѣдить сквозь полотно, положить фунтъ сахару, очищая накипающую

пѣну варить сиропъ. Доводя его до извѣстной густоты, положить въ него два фунта протертыхъ яблокъ, лимонной корки одинъ лотъ и постоянно растирая деревянной ложкою, прокипятить и горячимъ разложить въ каменныя банки. Остудивши закупорить и хранить до употребленія.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Взять спѣлаго крыжовника, растереть вмѣстѣ съ зернами въ каменной посудѣ выжать и процѣдить сквозь частое сито два стакана соку. Между тѣмъ, въ муравленный горшокъ накласть, очищенныхъ отъ желтыхъ верхушекъ лепестковъ розы, влить почти до краевъ горшка кипятку, закрыть плотно крышкой и оставить въ такомъ видѣ часа на три. По прошествіи этого времени, отлить одинъ стаканъ розоваго соку, смѣшать съ сокомъ крыжовника и, подсыпавши два стакана толченаго сахару, варить какъ другіе мармелады.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ-МОРЕЛЬ. Взять совершенно спѣлой морели и отдѣливши отъ косточекъ протереть сквозь частое сито, прокипятить съ небольшимъ количествомъ рѣчной воды и затѣмъ протереть. На два фунта очищенной морели, нужно брать полтора фунта толченаго сахару и сваривъ не особенно густо и не особенно жидко, разложить въ каменныя банки.

Мармеладъ, во время варки, необходимо постоянно размѣшивать или деревянной ложкою или лопаточкою, чтобы онъ ни пригорѣлъ.

МАРМЕЛАДЪ ТРОЙНОЙ. Взять фунтъ очищенныхъ, какъ говорили ранѣе, лепестковъ розы и по одному фунту крыжовника и малины, хорошо созрѣвшихъ, но неочищенныхъ, положить все вмѣстѣ въ тазикъ и, тщательно размѣшивая, варить, покуда не сдѣлается разварившеюся массою. Потомъ протереть сквозь частое сито, снова положить въ тазикъ и продолжать варить, подсыпая постепенно толченаго сахару до двухъ съ половиною фунтовъ. Во время варки, нужно постоянно мѣшать лопаточкою въ одну сторону. Какъ только мармеладъ станетъ крѣпнуть, то сейчасъ же разложить въ банки, остудить и закупорить.

Не опуская еще лепестковъ розы въ тазикъ, чтобы отнять отъ нихъ горечь, нужно очистивши отварить въ водѣ.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ДЫНИ. Снять со спѣлой дыни корку и очистивши мякоть отъ слизи и сѣмячекъ, растереть его на частой теркѣ, положить протертую мякоть дыни въ тазикъ, подсыпать толченаго сахахару и бѣлаго инбирю, конечно, того и другаго по вкусу. Прокипятивши три раза, положить нѣсколько сваренаго съ водою рыбьяго клею, вынести тазикъ

на ледникъ и тамъ растирать въ одну сторону мармеладъ до тѣхъ поръ, пока онъ не застынетъ. Затѣмъ размѣстить въ банки, закупорить и хранить до употребленія.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ГРУШЪ. Отварить груши до мягкости и протереть сквозь сито. Мязгу оставшуюся на ситѣ сварить въ рѣчной водѣ, процѣдить сквозь чистое полотно, подсыпать истолченнаго въ порошокъ сахару, прокипятить два раза, положить протертую грушу и продолжать готовить точно также какъ и другіе мармелады.

На одинъ фунтъ сахару, нужно брать два стакана грушеваго соку. Въ самомъ началѣ варится одинъ стаканъ протертой груши съ полъ-золотникомъ ванили.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ЕЖЕВИКИ (ОЖИНА). Взять десять фунтовъ спѣлой ежевики и протереть сквозь частое сито. Сокъ же отъ нее влить въ кострюлю кипятить до тѣхъ поръ когда останется его половина. Достигнувши такого результата, всыпать мелко истолченнаго сахару три фунта и кипятить, но не болѣе какъ съ полчаса. Затѣмъ уложить въ банку и поступать какъ и совсѣми другими мармеладами.

Изъ клюквы приготовляется точно такимъ же образомъ мармеладъ.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ АЙВЫ. Процесъ приготовленія

мармелада изъ айвы, точно такой же какъ изъ яблокъ.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ АНАНАСОВЪ. Въ началѣ всего, ананасы, предназначенные для мармелада, нужно въ продолженіи сутокъ вымачивать въ сахарномъ, жидкомъ сиропѣ. Потомъ истереть на мелкой теркѣ, переложить въ тазикъ, смѣшать съ толченымъ въ порошокъ сахаромъ и кипятить, безостановочно размѣшивая деревянною лопаточкою массу до тѣхъ поръ, покуда она не станетъ крѣпнуть, послѣ этого протереть сквозь частое сито, разложить въ банки и хранить до употребленія. На два стакана сиропу берется два стакана толченаго сахару.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ И АБРИКОСОВЪ. Взять полъ-сотни спѣлыхъ персиковъ или абрикосовъ, сварить въ рѣчной водѣ, хорошенько протереть сквозь частое сито и прибавивъ въ тазикъ четверть фунта толченаго въ порошокъ сахару и четверть лота рыбьяго клею, прокипятить два раза, и затѣмъ переложить въ банки, закупорить и хранить до употребленія.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ. Взять нѣсколько апельсиновъ, выжать изъ нихъ сокъ, положить одну корку съ цѣлаго апельсина, прокипятить три раза, процѣдить сквозь частое сито, потомъ переложить въ кастрюлю, подсыпать мелко истолченаго сахару,

поставить на огонь и кипятить до густоты. Сахару берется на два стакана апельсиннаго соку, одинъ стаканъ.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ РОЗЫ. Очистить одинъ фунтъ лепестковъ, какъ говорилось ранѣе, сварить въ тазикѣ и, отбросить на рѣшето. Отставивши сокъ, лепестки варить въ двухъ фунтахъ толченаго сахару и когда будетъ готово, влить десять капель лимонной кислоты, которая придастъ мармеладу надлежащій розовый цвѣтъ.

Приготовленіе пастилы.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА: Въ большинствѣ случаевъ пастилы приготовляютъ на липовомъ меду и сахарѣ-рафинадѣ. Но нашему же мнѣнію, приготовлять-бы ее слѣдовало на хорошо очищенной патокѣ.

Приготовленную извѣстнымъ способомъ пастилу, всегда нужно укладывать въ деревянныя ящики, и лучше всего въ липовые или кленовые. Каждый ящикъ долженъ быть въ длину не болѣе аршина съ четвертью; въ ширину три четверти (12 вершковъ) и глубиною не болѣе полутора вершка. Дно каждаго ящика и боковыя его части должны быть обтянуты холстомъ или полотномъ смазаннымъ густымъ и хорошимъ медомъ. Послѣ же того, когда ящикъ будетъ наполненъ пастилой, тогда сверхъ чистаго

писчаго листа бумаги, накрыть крышкой, поставить въ сухое, средней температуры, мѣсто и хранить до употребленія.

ПАСТИЛА ИЗЪ ГРУШЪ. Взять нужное количество сочныхъ, сладкихъ и спѣлыхъ грушъ, разварить въ сиропѣ какъ кашу, отбросить на чистое сито, протереть, подсыпать по вкусу толченаго сахару и взбивать въ деревянной посудѣ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, покуда масса не превратится въ густую, бѣлую пѣну. Два яичныхъ бѣлка хорошенько взбить и смѣшать съ двадцатью стаканами приготовленной массы, подбить немного вѣничкомъ, переложить въ ящикъ, слоемъ, пальца въ два толщиною, обсыпать толченымъ сахаромъ и поставить часа на два въ печь, въ легкій духъ. Послѣ этого вынуть, положить другой слой, обсыпать толченымъ сахаромъ и опять поставить въ легкій духъ. Такимъ образомъ поступать, покуда ящикъ не будетъ наполненъ пастилой почти до краевъ. Наконецъ накрыть листомъ писчей бумаги и поставить въ сухое мѣсто и хранить.

ПАСТИЛА ИЗЪ МАЛИНЫ. Взять спѣлой малины, наложить полный муравленный горшокъ, накрыть крышкой, замазать кругомъ густымъ тѣстомъ и поставить въ неособенно жарко истопленную печь. Потомъ разопрѣвшую малину, положить въ глиняную миску, растереть какъ можно лучше и пропустить сквозь

салфетку или полотно. Взять три стакана полученной такимъ образомъ массы, смѣшать съ полутора стаканомъ толченаго сахару и варить, безпрерывно размѣшивая ложкою. Какъ только пастила дойдетъ до извѣстной густоты, выложить въ деревянный ящикъ. Затѣмъ, въ остальномъ поступать точно такъ же какъ и съ грушевой пастилой.

ПАСТИЛА ИЗЪ ВИШЕНЪ. Очистить нужное количество вишень отъ косточекъ, положить въ муравленный горшокъ, не замазывать тѣстомъ, а покрыть слоемъ вишневыхъ листьевъ и поступать въ остальномъ точно также какъ приготовляется пастила изъ малины.

ПАСТИЛА ИЗЪ АЙВЫ. Оставшіяся айвовыя выжимки отъ желе перемѣшать съ однимъ фунтомъ порошкообразнаго сахару, положить въ тазикъ и кипятить безпрерывно вымѣшивая массу деревянною лопаточкою, покуда она не загустѣетъ какъ тѣсто. Послѣ этого, уложить густымъ слоемъ въ деревянный ящикъ, тщательно уровнять поверхность деревянною ложкою и поставить не болѣе какъ на полчаса въ легкій духъ, затѣмъ покрывши писчей бумагой, беречь въ прохладномъ, но сухомъ мѣстѣ.

Кто любитъ пастилу кисловатую и прозрачную на цвѣтъ, тѣмъ можемъ посовѣтовать, на каждые полтора фунта выжимокъ айвы прибавлять по полу-

фунту кисловатыхъ яблокъ, хорошо разваренныхъ въ водѣ.

Точно такимъ образомъ приготовляется пастила и изъ абрикосовыхъ, персиковыхъ, ананасныхъ, мореловыхъ и другихъ выжимокъ, остающихъ при приготовленіи разныхъ сироповъ и желе.

ПАСТИЛА ИЗЪ РОЗЫ. Приготовить лепестки розы точно такъ, какъ для варенья и растереть, хорошо вымытыми руками, съ однимъ фунтомъ толченаго сахару. Между тѣмъ сварить сиропъ изъ пяти фунтовъ сахару и трехъ съ половиною фунтовъ воды, такой густоты какъ для варенья; и въ то время когда онъ будетъ кипѣть, опустить въ него приготовленные лепестки розы и варить до тѣхъ поръ, покуда масса густотой своей не будетъ похожа на желе. Затѣмъ переложить въ деревянный ящикъ, обсыпать сахаромъ и подсушить въ слегка истопленной печкѣ.

ПАСТИЛА ИЗЪ КЛУБНИКИ. Клубничныя выжимки оставшіяся отъ приготовленія желе свѣсить и, прибавивъ къ нимъ такое же количество толченаго сахару, опустить въ тазикъ и постоянно размѣшивая въ *одну сторону,* кипятить до тѣхъ поръ, покуда масса густотой своей не будетъ похожа на кашу. Послѣ этого переложить въ деревянный ящикъ и въ остальномъ поступать точно также какъ съ пастилой изъ айвы.

ПАСТИЛА ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ. Приготовляется точно такимъ же образомъ изъ клубники.

ПАСТИЛА ИЗЪ БАРБАРИСУ. Взять спѣлаго барбарису, отварить его и очистить отъ колючекъ посредствомъ протиранія свозь частое сито. Потомъ взять два стакана этой массы, перемѣшать съ однимъ стаканомъ толченаго сахару, взбить веничкомъ до густоты крема, положить въ тазикъ, подсыпать одинъ лотъ толченаго *гуммиарабика* и кипятить до надлежащей густоты. Наконецъ переложить въ ящикъ, подсушить и хранить до употребленія.

ПАСТИЛА ИЗЪ СМОРОДИНЫ. Приготовляется точно также какъ и пастила изъ барбариса.

ПАСТИЛА ИЗЪ АЭРА. Его слѣдуетъ осторожно очистить отъ кожицы и потомъ варить съ толченымъ сахаромъ, доведя до густоты желе. Послѣ этого вылить въ деревянный ящикъ и подсушить точно также, какъ подсушиваются другія пастилы.

Полтора стакана толченаго сахару кладется на одинъ стаканъ аэра, а воды наливается настолько чтобы покрылись жеребейки аэру.

Приготовленіе повидлъ.

ПОВИДЛЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Взять нужное количество спѣлыхъ яблокъ, снять осторожно кожицу, вырѣзать сердцевину, нарѣзать ломтиками, опустить въ тазикъ

и варить не на сильномъ огнѣ, безпрерывно размѣшивая деревянной вилкой въ одну какую нибудь сторону. Варить нужно до совершенной готовности и затѣмъ протереть сквозь частое металлическое рѣшето. Послѣ этой операціи, тазикъ вычистить, положить въ него протертую массу и варить на легкомъ огнѣ такъ, чтобы повидла не приставала ко дну и боковымъ сторонкамъ тазика, а свободно отдѣлялась. Какъ только повидла будетъ отдѣляться отъ бочковъ и дна тазика, сейчасъ-же переложить въ муравленный горшокъ и поставить въ печку, въ легкій духъ. Наконецъ, когда повидла остынетъ, тогда переложить въ каменную банку, накрыть пергаментной бумагой, завязать и поставить въ сухое мѣсто до употребленія.

Если на повидлѣ образуется корочка, то ее снимать не слѣдуетъ, такъ какъ она можетъ предохранять отъ плесени и порчи.

Совѣтуемъ повидлы держать въ глиняныхъ полированныхъ, банкахъ.

ПОВИДЛЫ ИЗЪ ГРУШЪ. СЛИВЪ И ВИШЕНЪ. Приготовляется одинаковымъ образомъ какъ и изъ яблокъ.

ПОВИДЛА ИЗЪ АБРИКОСОВЪ. Взявши извѣстное количество абрикосовъ, осторожно очистить отъ кожицы и косточекъ, положить въ муравленный горшокъ и поставить въ печку, въ особенности хорошо по вы-

нутіи испеченныхъ хлѣбовъ. На слѣдующій день, спекшіяся абрикосы вынуть, слить съ нихъ сокъ и безъ прибавки сахаристыхъ вещей кипятить на самомъ умѣренномъ огнѣ, безпрерывно размѣшивая, что бы не пригорѣлъ. Какъ только повидлъ дойдетъ до надлежащей густоты и станетъ дѣлаться упругою, сейчасъ же разлить въ банки, остудить, закупорить хорошенько и беречь до употребленія.

ПОВИДЛА ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ И МОРЕЛЕЙ. Приготовляется точно такъ же какъ и абрикосовая. Любители сладкаго могутъ прибавлять толченаго сахару.

ПОВИДЛА ИЗЪ СЛИВЪ. Взять полсотни спѣлыхъ сливъ, отдѣлить отъ косточекъ, положить въ тазикъ и варить на умѣренномъ огнѣ въ продолженіи одного часа, размѣшивая деревянной лопаточкою, чтобы не пригорѣли. Въ это время очистить отъ кожицы и сердцевины двѣ—три штуки спѣлыхъ яблокъ, нарѣзать тоненькими ломтиками, положить въ сливы и варить съ полчаса. Потомъ подсыпать четверть фунта истолченнаго въ порошокъ сахару и перемѣшивая тщательно и безостановочно, варить два часа. По прошествіи этого времени переложить въ каменную банку, остудить, покрыть пергаментной бумагой, завязать и беречь.

ПОВИДЛА ИЗЪ ВИШЕНЪ. Спѣлую вишню очистивши отъ косточекъ, положить въ тазикъ и варить на

умѣренномъ огнѣ, покуда она не дастъ изъ себя сока. Потомъ, снявши съ огня, процѣдить сокъ сквозь полотняную тряпку и отставить. Выжимки же положить въ тазикъ, подсыпать толченаго сахару и вымѣшивая безпрерывно деревянною лопаточкою кипятить. Потомъ прибавить немного нарѣзанной померанцевой корки, прокипятить одинъ разъ; горячимъ. вылить въ каменную посуду, остудить, закупорить хорошенько и беречь до употребленія.

На два фунта очищенныхъ вишенъ брать три фунта толченаго сахару.

ПОВИДЛЫ ИЗЪ БАРБАРИСУ, КИЗЕЛЮ И ДЕРНУ. Приготовляются точно также, какъ и повидлы изъ вишенъ.

ПОВИДЛА ИЗЪ ЛИМОНА. Съ пяти лимоновъ снять сахаромъ цедру, положить его въ миску и, выдавивши изъ лимоновъ сокъ, тщательно растереть ложкой. По прошествіи двѣнадцати часовъ, переложить приготовленную массу въ тазикъ, три раза хорошенько прокипятить, постоянно очищая отъ пѣны и затѣмъ, остудивши, положить въ банку, закупорить и хранить до употребленія.

ПОВИДЛА ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ. Снявши съ четырехъ апельсиновъ желтизну кожицы нѣсколькими кусками сахару, истолочь въ ступкѣ и, наливши апельсиннымъ сокомъ, оставить въ такомъ видѣ на двѣ-

надцать часовъ. По прошествіи этого времени кипятить три раза, снимая накипающую пѣну, затѣмъ остудить, уложить въ банку и, закупоривши, беречь.

ГЛАВА ШЕСТАЯ.

Сухія конфекты изъ плодовъ.

Общія правила приготовленія сухихъ конфектъ.—Приготовленіе конфектъ изъ арбуза, дыни, огурцовъ, аэра, салата, померанцевой корки, цитроновъ, яблокъ, грушъ, бергамотъ, сливъ, персиковъ, грецкихъ орѣховъ, айвы, лимоновъ, морели, вишенъ, розы и др.

Для приготовленія сухихъ конфектъ (цукатъ) нужно всегда брать фрукты овощь и ягоды не совсѣмъ спѣлые, но конечно свѣжіе, безъ пятенъ и немятые.

Сушку конфектъ нужно непремѣнно производить въ печкѣ, въ легкомъ духѣ, и въ особенности послѣ вынутія хлѣбовъ, такъ какъ температура тепла, послѣ печенія хлѣбовъ, лучше всего отвѣчаетъ тѣмъ условіямъ, которыя нужны для сушенія конфектъ.

Всѣ вообще ягоды для сухихъ конфектъ нужно варить въ колодезной водѣ, а фрукты и овощь въ рѣчной. Только при этихъ условіяхъ они могутъ быть хороши и ароматичны.

Вообще конфекты нужно готовить въ обыкновенныхъ, желтой мѣди, тазикахъ, не особенно глубокихъ и широкихъ. Приготовленное варенье раскладывает-

ся на желѣзныя листья, покрывается немного соломой и ставится, какъ сказано ранѣе, въ печку.

Сухое варенье всегда слѣдуетъ сохранять въ стекляннныхъ банкахъ, покрытой бумагой, плотно завязанной и проколотой во многихъ мѣстахъ иглою. Въ случаѣ, когда варенье отсырѣетъ, то банки слѣдуетъ вытереть до суха, пересыпать конфекты толченымъ сахаромъ и снова, уложивъ въ банки, поставить въ сухое мѣсто.

Закупоривать банки только тогда, когда конфекты совершенно остынутъ.

Конфекты, уложенныя въ стеклянныя банки, должно держать въ сухихъ комнатахъ, употребляя всѣ зависящія мѣры къ тому, чтобы въ нихъ не проникла какимъ нибудь образомъ сырость.

Остатки сиропа отъ конфектъ, хорошо употреблять при приготовленіи пастилы, мармелада, желе и т. п.

Всѣ вообще ягоды, въ родѣ крыжовника, вишни и т. п., слѣдуетъ очищать отъ колючекъ и сѣмячекъ, за исключеніемъ грушъ, персиковъ, абрикосовъ и сливъ. Изъ послѣднихъ конфекты приготовляются вмѣстѣ съ косточками.

Если-бы сухія конфекты пришлось пересыпать, то ихъ необходимо укладывать въ сухіе, липовые или кленовые ящики.

На каждый сортъ конфектъ нужно употреблять

особый ящикъ, дно котораго и конфекты должны быть нѣсколько пересыпаны толченымъ сахаромъ. Боковыя части, дно ящика и верхъ должны быть покрыты пергаментною *) бумагою. А еще лучше, перекладывать этой бумагой каждый рядъ конфектъ.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ АРБУЗА. Разрѣзавъ арбузъ продольными ломтями, отдѣлить мякотную часть вмѣстѣ съ сѣмячками, снять зелень съ корки и оставить лишь одну бѣлую мякоть. Приготовивши такимъ образомъ корку, положить въ посуду, залить известковой водою и въ такомъ видѣ оставить на три дня. По прошествіи этого времени, вынуть изъ известковой воды, переложить въ холодную рѣчную воду и вынести на ледъ, часовъ на двѣнадцать. Послѣ этого отбросить на рѣшето, дать стечь водѣ и, опустивши въ жидкій сиропъ, кипятить на умѣренномъ огнѣ часа два съ половиною. Затѣмъ переложить корки вмѣстѣ съ сиропомъ въ каменную миску и оставить такъ дня на три. Съ наступленіемъ четвертаго дня, сварить густой сиропъ изъ двухъ фунтовъ толченаго сахару и трехъ стакановъ рѣчной воды, переложить въ него корки и постоянно снимая накипающую пѣну, продолжать варить до тѣхъ поръ, покуда ар-

*) Въ настоящее время эта бумага не дорога и продается во всѣхъ писчебумажныхъ магазинахъ.

бузныя корки не пропитаются до прозрачности сиропомъ, что продолжается не болѣе получаса. Сварившіяся корки хорошенько остудить, отбросить на сито, пересыпать толченымъ сахаромъ, уложить на каменномъ блюдѣ такъ, чтобы корка съ коркой не соприкасались и поставить въ истопленную печь. На другой день, перемакать каждую корку въ сиропѣ, уложить на блюдо, какъ и въ предъидущій разъ и поставить опять въ печь, въ которой и держать ихъ часовъ двѣнадцать и потомъ вынуть, остудить и разложить въ банки.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ДЫНИ. Приготовить дыни точно такъ же, какъ арбузъ. На два фунта корокъ изъ дыни взять четыре фунта мелко истолченнаго сахару, пересыпать имъ дыни, уложить въ каменную посуду покрыть крышкой и оставить въ такомъ видѣ на двѣнадцать часовъ. На слѣдующій день образовавшуюся жидкость слить, сварить сиропъ и, хорошенько остудивши, вылить его на дынныя корки. Такимъ образомъ поступать дня три къ ряду. Въ четвертый день, корки переварить вмѣстѣ съ сиропомъ, но не переворачивая и не мѣшая ихъ, такъ какъ отъ этого онѣ могуть переломаться и перевариться. Потомъ, переваренныя корки отбросить на рѣшето, дать стечь съ нихъ жидкости, пересыпать толченымъ сахаромъ, поставить въ печку и, когда

корки обсохнутъ, поступать далѣе точно также, какъ съ корками изъ арбуза.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ АЭРА. (Татарское зелье). Приготовлять слѣдуетъ въ концѣ мая мѣсяца, когда аэръ молодой и не содержитъ въ себѣ горечи. Выбравши лучшій корень татарскаго зелья, снять съ его поверхности желтоватую кожицу и изрѣзать на тонкіе кусочки, длиною вершковъ по пяти. Приготовленный такимъ образомъ аэръ уложить въ кастрюлю, налить рѣчной воды и варить на сильномъ огнѣ, перемѣняя воду до тѣхъ поръ, покуда онъ не станетъ мягкимъ и вода потеряетъ горьковатый вкусъ. Потомъ отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла и остудить.

Для приготовленія двухъ фунтовъ сухихъ конфектъ изъ аэра, берется четыре фунта толченаго сахару; изъ двухъ фунтовъ приготовляется самый густой сиропъ и заливается аэръ, заранѣе уложенный въ каменную посуду и въ такомъ видѣ оставляется на двое сутокъ, по прошествіи которыхъ сиропъ слить въ тазикъ, положить остальные два фунта сахару и кипятить до тѣхъ поръ, покуда онъ не сдѣлается густъ, какъ для сиропнаго варенья. Затѣмъ, аэръ положить въ сиропъ и варить покуда сахаръ совершенно не выварится; тогда, выбравъ хорошіе куски, разложить ихъ на желѣзный листъ, поставить въ вольный духъ и держать въ немъ, покуда не за-

крѣпнетъ сахаръ. Послѣ этого, вынувъ изъ печки аэръ и остудивши хорошенько, уложить въ банки и хранить до употребленія.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ. Взять самыхъ старыхъ, совершенно желтыхъ огурцовъ, очистить точно также, какъ очищаются арбузы, положить въ известковую воду и оставить въ такомъ положеніи на трое сутокъ. На четвертый день приготовлять изъ нихъ конфекты такимъ же образомъ, какъ и изъ арбузовъ. Приготовленные огурцы обсушивать въ печкѣ слѣдуетъ только одинъ разъ. По вынутіи изъ печки, остудить, положить въ банки и хранить до употребленія.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ САЛАТА. Для приготовленія сухихъ конфектъ берутъ тотъ салатъ, который растетъ въ стебляхъ. Очистивши стебельки отъ верхней зеленой кожицы, обварить кипяткомъ, отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла, затѣмъ разложить по блюду, пересыпать мелкимъ инбиремъ и поставить на ледъ. По прошествіи двѣнадцати часовъ, промыть въ холодной водѣ, прокипятить въ густомъ сиропѣ, просушить точно также, какъ аэръ и хранить до употребленія.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ЦИТРОНОВЪ. Для приготовленія этихъ конфектъ употребляется только одна верхняя корка съ мякотью, остальное все отбрасывается. Из-

рѣзанную корку небольшими кусочками, положить не болѣе какъ на четверть часа въ холодную воду, потомъ отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла и затѣмъ варить въ молокѣ часа полтора. Послѣ этого, промыть въ холодной водѣ и опять варить въ молокѣ до совершенной спѣлости. Потомъ, снова промывъ въ холодной водѣ, разложить корки между двухъ салфетокъ и держать ихъ до тѣхъ поръ, покуда вода изъ нихъ не впитается въ салфетки. Затѣмъ, переложить въ каменную посуду, пересыпать сахаромъ и оставить въ такомъ видѣ до слѣдующаго дня. На другой день, приготовить сиропъ, опустить въ него корки и варить до тѣхъ поръ, покуда онѣ не станутъ засахариваться. Наконецъ, посыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить въ легкій духъ, высушить и, разложивъ въ банки, беречь до употребленія.

Для двухъ фунтовъ цитронныхъ корокъ на сиропъ употребляется пять фунтовъ сахару.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Взять кислыхъ яблокъ, очистить отъ шелухи, вынуть сердцевину съ сѣмячками, разрѣзать каждое яблоко на четыре дольки и опустить въ холодную воду. Приготовленныя такимъ образомъ яблоки, переложить на перевернутое къ верху дномъ рѣшето и обварить кипяткомъ. Потомъ, сварить яблоки въ сиропѣ изъ четырехъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ рѣчной воды, затѣмъ от-

бросить яблоки на рѣшето, дать стечь жидкости, пересыпать толченымъ сахаромъ и поставить въ печку, въ легкій духъ. На другой и третій день повторить тоже самое. Какъ только яблоки не будутъ испускать изъ себя жидкости, тогда опять обсыпать ихъ толченымъ сахаромъ и, остудивши, уложить въ банки.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Приготовить сиропъ изъ пяти чашекъ рѣчной воды и двухъ фунтовъ сахару и, когда закипитъ, опустить въ него заранѣе приготовленныя сладкія яблоки и кипятить до тѣхъ поръ, покуда не сдѣлаются прозрачными. Послѣ того вынуть и разложить по блюду, а въ сиропѣ продолжать варить оставшіяся яблоки.

Когда приготовленное количество яблокъ будетъ переварено такимъ образомъ, тогда пересыпать ихъ хорошенько толченымъ сахаромъ, разложить на желѣзные листы и поставить въ печку, въ вольный духъ. На слѣдующій день, всѣ яблоки осторожно перевернуть на другую сторону и опять поставить въ печь, до слѣдующаго дня. Просохшія яблоки остудить, уложить въ банки и хранить до употребленія.

Во время варки нужно смотрѣть, чтобы яблоки не давили одно другое, а варились бы свободно. Точно также, раскладывая на желѣзные листы, между ломтиками яблокъ нужно оставлять свободное пространство.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ СИБИРСКИХЪ ЯБЛОКЪ. Взять нужное количество этихъ яблокъ и не очищая отъ корешковъ, вымывъ въ холодной водѣ, отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла. Потомъ, опустить въ густой сиропъ и кипятить до тѣхъ поръ, покуда сиропъ не будетъ по краямъ тазика засахариваться. Послѣ этого, брать яблоки за корешки, обсыпать толченымъ сахаромъ и раскладывать на желѣзные листы, но такъ, чтобы яблоко съ яблокомъ не соприкасалось. Сдѣлавши все, какъ сказано, поставить на ночь въ печь, въ легкій духъ. На слѣдующій день, когда яблоки подсохнутъ, разложить въ банки и беречь.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ПОМЕРАНЦЕВОЙ КОРКИ. Снять съ померанцевъ корку, раздѣлить каждую на четыре доли, отварить въ рѣчной водѣ до полной мягкости, отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла, потомъ опустить въ сиропъ, приготовленный изъ четырехъ фунтовъ толченаго сахара и четырехъ стакановъ воды, и, постоянно снимая пѣну, кипятить съ полчаса. Затѣмъ, вылить въ каменную посуду и оставить такъ до другаго дня. По прошествіи же сутокъ, снова переварить и оставить въ мискѣ дней на шесть. Точно такимъ образомъ поступать и въ третій разъ. Наконецъ, положить яблоки въ кастрюлю, обсыпать толченымъ сахаромъ и поставить въ печь, въ легкій

духъ, и когда совершенно засахарятся, разложить на желѣзномъ листѣ и поставить въ печь, чтобы высохли.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ГРУШЪ-БЕРГАМОТЪ. Груши должны быть полусозрѣвшія. Очистить груши отъ кожи слѣдуетъ такъ, чтобы не обрѣзать корешки. Очистивши, положить въ глиняный горшокъ, не особенно глубокій, но широкій; укладывать слѣдуетъ рядами, корешками вверхъ. Когда горшокъ наполнится грушами, то, чтобы первый рядъ не пристадъ ко дну горшка, нужно влить стаканъ рѣчной воды; верхній же рядъ прикрыть той кожицей, которая снята съ грушъ и затѣмъ поставить въ печь. Печка должна быть истоплена для хлѣбовъ, съ которыми одновременно нужно ставить и вынимать горшокъ съ грушами. По вынутіи изъ печки горшка, сначала нужно снять сверху кожицу, которою была прикрыта груша, а затѣмъ вынимать грушу, раскладывать на желѣзный листъ и снова поставить въ печь. На слѣдующій день, печка опять топится съ хлѣбами, по вынутіи которыхъ, груша, разложенная на желѣзныхъ листахъ, ставится снова въ печку до другаго дня. Когда груши получатъ такую мягкость что ихъ можно сжать пальцами, тогда имъ нужно придать плоскую форму. Исполнивши все, какъ сказано, берутъ каждую грушу за корешокъ, обмакиваютъ въ остав-

шійся въ горшкѣ сиропъ, раскладываютъ на желѣзный листъ и снова ставятъ въ печь. На третій день повторяется тоже самое: груша получаетъ надлежащую твердость, сладость и вкусъ.

Точно также приготовляются сухія конфекты изъ яблокъ, но съ тою лишь разницею, что на нихъ не наливаютъ воды и не смачиваютъ сокомъ. Въ особенности хороши выходятъ конфекты изъ зеленыхъ ранетъ.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ СЛИВЪ. Взять, такъ называемыхъ, венгерскихъ сливъ, разрѣзать каждую сбоку вдоль, вынуть косточки и наполнить пустое мѣсто массой, приготовленной изъ трехъ лотовъ мелко-накрошеннаго сладкаго миндалю, четырехъ лотовъ померанцевой, крошеной корки и трехъ лотовъ сливъ. Приготовленную такимъ образомъ массу, проварить въ сахарномъ сиропѣ на легкомъ огнѣ, до такой степени, чтобы она сдѣлалась густой, какъ каша. Остывшей массой начинить сливы, разложить на желѣзный листъ, устланный соломою, и поставить въ печь, въ легкій духъ. Процессъ этотъ повторяется два раза и каждый разъ сливы пересыпаются мелко истолченнымъ сахаромъ.

Необходимо строго смотрѣть за тѣмъ, чтобы сливы не пересохли, что очень легко можетъ случиться, если печь очень жарко истоплена.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ СЛИВЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Очищенныя сливы отъ косточекъ, разрѣзать пополамъ, нанизать на тонкія палочки или тростникъ, обсыпать тминомъ или толченымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ съ корицею и сушить въ печкѣ, въ легкомъ духѣ, точно также, какъ и конфекты изъ другихъ плодовъ.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ. Сварить густой сиропъ изъ двухъ фунтовъ толченаго сахару и шести чашекъ воды, опустить въ него очищенные отъ косточекъ персики и кипятить до тѣхъ поръ, покуда они не сдѣлаются прозрачными, послѣ этого вынуть изъ сиропа и разложить на блюда, а вмѣсто нихъ опускать въ сиропъ другіе приготовленные персики. Когда всѣ персики будутъ приготовлены такимъ образомъ, тогда, обмакнувши каждый персикъ въ сиропъ и обсыпавши мелкимъ сахаромъ, разложить на желѣзный листъ и поставить въ печку сушить. Тоже самое повторить на второй и третій день. Потомъ, высохшіе персики остудить, положить въ банки, закупорить и беречь до употребленія.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ АЙВЫ. Очистивши отъ верхней кожицы совершенно спѣлую айву, положить въ кастрюлю и варить до мягкости, но не разваривать; затѣмъ, отцѣдивъ воду на рѣшетѣ, положить въ густой сиропъ, приготовленный изъ трехъ фунтовъ толченаго

сахару, двухъ стакановъ воды и варить до той мягкости, какъ на варенье изъ айвы. Послѣ этого, снова отбросить айву на рѣшето, обсыпать мелкимъ сахаромъ, разложить на желѣзные листы и поставить въ печь, въ легкій духъ. Тоже самое повторить на второй, третій и четвертый день, предварительно окуная айву въ сиропъ и обсыпая ее сахаромъ. Послѣ того, какъ айва остынетъ, разложить въ банки и хранить до употребленія.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ. Взять фунтъ готоваго варенья изъ лимонъ, дать стечь съ нихъ сиропу и потомъ поступать точно также, какъ съ конфектами изъ померанцевъ.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ГРЕЦКИХЪ ОРѢХОВЪ. Взять фунтъ варенья изъ черныхъ грецкихъ орѣховъ, дать стечь съ нихъ сиропу, обсыпать толченымъ сахаромъ и затѣмъ просушивать въ продолженіи четырехъ дней къ ряду, поступая во всемъ точно также какъ съ конфектами изъ персиковъ.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ МОРЕЛИ. Приготовляются совершенно такимъ образомъ, какъ конфекты изъ персиковъ и абрикосовъ.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ ВИШНИ И КИЗИЛЯ. Очистить вишни, или кизиль отъ косточекъ, сварить, какъ варятъ варенье, потомъ отбросить на рѣшето, чтобы стекъ сиропъ. Потомъ опустить въ сиропъ остальныя яго-

ды и также сварить. Пересыпать толченымъ сахаромъ вишни, или кизиль, разложить на желѣзные листы и поставить въ печь, въ легкій духъ. На слѣдующій день, ягоды вынуть изъ печки, обсыпать мелкимъ сахаромъ и, когда остынутъ, положить въ банки, закупорить и хранить до употребленія. Изъ оставшагося сиропа можно дѣлать желе, мармеладъ.

Приготовленіе цукатъ изъ всѣхъ ягодъ и плодовъ.

Сиропныя варенья изъ всѣхъ вообще ягодъ и плодовъ можно передѣлывать въ цукаты. Дѣлается это слѣдующимъ образомъ. Когда сиропное варенье будетъ приготовлено, какъ говорилось нами ранѣе, тогда слить сиропъ съ ягодъ или плодовъ, разложить ихъ на желѣзные листы, предварительно устилая соломою, поставить въ легко истопленную печь и сушить. Сушеніе ягодъ и плодовъ нужно повторить отъ двухъ до трехъ разъ и зорко слѣдить за тѣмъ, чтобы ягоды не пересохли, а только завяли и стали бы упруже. Для желающихъ имѣть плоды или ягоды кристаллизованными, нужно ихъ обмакивать въ густой сиропъ и каждый разъ, какъ ставить въ печь, обсыпать крупно истолченнымъ сахаромъ. Такимъ образомъ можно приготовлять всѣ вообще сухія коп-

фекты, исключая грушъ, которыя нужно приготовлять слѣдующимъ способомъ:

ЦУКАТЫ ИЗЪ ГРУШЪ. Очистить отъ верхней кожицы несозрѣвшія, твердыя груши и, разрѣзая на четыре доли, класть ихъ въ холодную воду. Снятую съ грушъ кожицу варить въ рѣчной водѣ съ прибавкою нѣсколькихъ мягкихъ грушъ другаго сорта, такъ, чтобы изъ этого отвара образовалось нѣчто вродѣ густаго сиропу, а потомъ опустить въ него груши и варить до тѣхъ поръ, покуда онѣ не дойдутъ, до такой мягкости, что можно проколоть соломенкой, наблюдая при этомъ, чтобы плоды не разварились. Послѣ этого грушу выложить на блюдо, а сиропъ, уваривши до половины, обмакивать въ него груши, а затѣмъ раскладывать на желѣзные листы, предварительно выстланные соломою, и ставить въ легко истопленную печь. Какъ только груши нѣсколько обвянутъ, то снова обмакивать въ сиропъ, осыпать сахаромъ и ставить въ печь. Продолжать эту процедуру дня три-четыре. Наконецъ, когда груши окончательно высохнутъ, уложить ихъ въ банки, закупорить и хранить до употребленія.

Точно такимъ-же образомъ приготовляются цукаты изъ яблокъ, арбузовъ, персиковъ, сливъ, морелей и пр.

Раскладывать всѣ вообще плоды на желѣзные листы нужно такъ, чтобы штука со штукой не соприкасалась.

ГЛАВА СЕДЬМАЯ.

Приготовленіе различныхъ желе.

Основныя правила приготовленія всевозможныхъ желе.—Желе изъ земляники, малины, клубники, смородины, крыжовника, барбарису, айвы, яблокъ, грушъ, абрикосовъ, персиковъ, морелей, винограда, ананасовъ, венгерокъ, ежевики, рябины и др.

ОСНОВНЫЯ ПРАВИЛА. Для приготовленія желе, всѣ вообще ягоды и плоды необходимо брать совершенно спѣлые, но не перезрѣвшіе. Отъ послѣднихъ желе плеснѣетъ и жижѣетъ.

Способъ приготовленія желе точно такой же, какъ у сиропнаго варенья. Варится оно на легкомъ огнѣ, въ мѣдномъ тазикѣ съ ручкой.

Вода для всевозможныхъ желе употребляется рѣчная. Пѣна, которая образуется во время варки, тщательно снимается ложкой. Отъ послѣдняго обстоятельства зависятъ хорошія достоинства желе: оно дѣлается прозрачнымъ и настолько упругимъ, что можно рѣзать ножикомъ.

Если хотятъ узнать готово-ли желе, то узнается такимъ образомъ: обмакнуть ложку въ желе и опу-

стить обмакнутой стороной книзу, если желе будетъ сплывать съ ложки густой массой, то оно—готово. Узнаютъ и такъ: обмакиваютъ булавочную головку въ желе, опускаютъ внизъ и если желе не сплыветъ съ булавочной головки, то значитъ оно готово.

Чтобы уварить желе какъ слѣдуетъ, нужно поступать такъ: вливши въ тазикъ сиропъ, замѣтить лучинкой высоту его и варить до тѣхъ поръ, покуда въ тазикѣ не убудетъ до половины.

Желе нужно разливать горячимъ и въ разогрѣтыя банки. Закупоривать-же тогда только, когда оно совершенно остынетъ Банки для желе употреблять только двухъ сортовъ: глиняныя или фаянсовыя.

Остывшее желе въ банкѣ не нужно прикрывать бумажными кружечками, пропитанными ромомъ.

Зорко слѣдить за тѣмъ, чтобы желе не переварить, иначе въ немъ образуются крупинки и оно засахарится.

Приготовляемый сиропъ на желе очищается яичнымъ бѣлкомъ, какъ мы говорили ранѣе.

Для сохраненія желе нужно избирать мѣста средней температуры и не ставить тамъ гдѣ господствуетъ сырость и холодъ.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ. Перемявши ложкою спѣлую земляпику, уложить въ мѣшокъ изъ рѣденькой

холстины и повѣсить, подставивши подъ него каменную миску или чашку, чтобы сокъ стекалъ. По прошествіи трехъ-четырехъ дней, стекшій сокъ и отстоявшійся, осторожно слить въ тазикъ, прибавить на каждый фунтъ соку полтора фунта истолченнаго въ порошокъ сахару и размѣшивать его ложкой до тѣхъ поръ, покуда онъ окончательно не распустится. Потомъ поставить на огонь, покрыть крышкой и варить, не давая ему возможности перекипать. Какъ только сокъ закипитъ, то сейчасъ-же снять съ огня, снять съ тазика крышку, выпустить паръ и опять поставить на огонь. Такимъ образомъ поступать разъ пять-шесть къ ряду. Послѣ этого, попробовавши, сварилось ли до готовности, вылить въ банки, закупорить и хранить.

Сливая изъ миски въ тазикъ сокъ, нужно стараться, чтобы не взмутить осадка находящагося на днѣ посуды.

ЖЕЛЕ ИЗЪ МАЛИНЫ. Взять спѣлой малины, выжать изъ нея сокъ и дать отстояться до совершенной чистоты.

На шесть стакановъ выжатаго соку кладутъ три стакана мелко истолченнаго сахару, и, послѣ того, какъ сахаръ растворится, ставятъ на огонь и поступаютъ точно также, какъ съ желе изъ земляники.

ЖЕЛЕ ИЗЪ КЛУБНИКИ. Взять шесть фунтовъ совер-

шенно спѣлой, душистой клубники, влить два стакана воды и варить до тѣхъ поръ, покуда вода не напитается запахомъ и вкусомъ ягодъ. Потомъ, процѣдивши чрезъ частое сито, прибавить полтора фунта переваренаго соку крыжовника и на каждый стаканъ этой жидкости всыпать два стакана толченаго сахару и затѣмъ варить на легкомъ огнѣ до той густоты, которая требуется.

ЖЕЛЕ ИЗЪ СМОРОДИНЫ. Выжать изъ спѣлой смородины сокъ, поставить на огонь и очищать накипающую пѣну. Потомъ, процѣдить сквозь сукно или фланель.

На два фунта смородиннаго соку, который кипятятъ, берутъ четыре фунта толченаго сахару. Кипятить должно до извѣстной густоты.

ЖЕЛЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Взять спѣлаго, чистаго и неподгнившаго крыжовника, очистить отъ корешковъ, положить въ тазикъ, наполнить водою такъ, чтобы ягоды были ею покрыты. Сваривши, растереть, прокипятить еще разъ, затѣмъ протереть сквозь частую холстину. Полученную такимъ образомъ жидкость переварить съ сахаромъ и въ остальномъ поступать, какъ говорилось выше.

На одинъ стаканъ сока кладется два стакана мелко, истолченнаго сахару.

Приготовленное такимъ образомъ желе будетъ

имѣть бѣлый цвѣтъ. Кто же хочетъ, чтобы желе было розоваго цвѣта, то нужно брать крыжовникъ перезрѣвшій и сахаръ класть по вѣсу крыжовника, а не по количеству жидкости.

ЖЕЛЕ ИЗЪ БАРБАРИСА. Взять такого барбариса, который, два-три раза былъ охваченъ морозомъ, очистить ягоды отъ косточекъ, растереть ложкою, положить въ суконный, или фланелевый мѣшокъ, процѣдить и поступать такъ, какъ мы говорили при приготовленіи желе изъ земляники

На одинъ стаканъ ягоднаго сока, берется стаканъ толченаго сахару.

ЖЕЛЕ ИЗЪ АЙВЫ. Очистить два фунта айвы отъ сердцевины, но не отъ кожицы, влить два фунта воды и кипятить до того времени, покуда айва не будетъ похожа на густую кашу. Послѣ этого, снявши съ огня, горячею, процѣдить сквозь кисею, перелить опять въ тазикъ и, прибавивъ три фунта толченаго сахару, варить покуда не переварится въ желе и не будетъ, если снять съ огня, застывать.

Разливать желе непремѣнно нужно въ фаянсовыя банки съ широкимъ отверстіемъ.

Хорошо приготовленное желе должно быть прозрачно, розоватое, душистое и легко поддающееся разрѣзкѣ ножикомъ.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Взять хорошо созрѣвшихъ яб-

локъ, извѣстныхъ въ продажѣ подъ названіемъ ранетъ, очистить, разрѣзать каждое на четыре дольки, извлечь сердцевину, положить въ тазикъ, налить воды столько, чтобы яблоки ею покрывались, прибавить немного корицы, гвоздики, лимонной корки и поставить на огонь. Когда все разварится, протереть сквозь суконку или фланель

Три фунта толченаго сахару берется на два фунта протертыхъ ранетъ.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять спѣлыхъ яблокъ, очистить и изрѣзать ломтиками, плотно наложить въ горшокъ, налить воды и варить, размѣшивая постоянно въ одну сторону, чтобы не пригорѣли; процѣдить сквозь салфетку и на каждый стаканъ выжатаго соку, класть два фунта истолченнаго въ порошокъ сахару.

Въ началѣ желе нужно варить на очень легкомъ огнѣ, а затѣмъ на сильномъ.

Предъ разливомъ желе въ банки, ихъ нужно нѣсколько подогрѣть. Въ холодныя, ни въ какомъ случаѣ разливать нельзя.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ГРУШЪ. Хорошо созрѣвшія груши, очистить отъ верхней кожицы, зеренъ и сердцевины, разрѣзать на небольшіе ломтики, положить въ тазикъ и варить до тѣхъ поръ, покуда не образуется нѣчто, похожее на кожу. Послѣ этого процѣдить сквозь

частое сито, прибавить стаканъ соку, два стакана истолченнаго въ порошокъ сахару и варить снова до надлежащей густоты.

Для любителей, при первой переваркѣ грушъ, можно положить немножко корицы и гвоздики.

ЖЕЛЕ ИЗЪ МОРЕЛЕЙ, ПЕРСИКОВЪ и АБРИКОСОВЪ. Всѣ три сорта желе приготовляются также, какъ и изъ сливъ, за исключеніемъ только того, что мязга не протирается, а процѣживается сквозь частое сито такъ, что одинъ сокъ только идетъ на желе.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИНОГРАДА. Взять спѣлаго винограда, хорошенько вымыть въ рѣчной водѣ, отбросить на рѣшето, чтобъ вода стекла, положить въ тазикъ и переварить безъ воды на легкомъ огнѣ, потомъ усилить огонь и разварить виноградъ, затѣмъ переложить въ фланелевый мѣшокъ, повѣсить и дать стечь соку.

На полштофа винограднаго соку берется полтора фунта толченаго сахару.

Отстоявшійся сокъ осторожно перелить въ тазикъ, положить сахаръ, дать ему распуститься и варить до той густоты, какъ желе изъ земляники, безпрерывно снимая накипающую пѣну. Снятый тазикъ съ огня, оставить, не трогая, съ полчаса, потомъ опять поставить на огонь, прокипятить одинъ разъ,

очистить отъ пѣны и разлить въ небольшія банки и когда остынетъ закупорить.

ЖЕЛЕ ИЗЪ АНАНАСОВЪ. Спѣлые ананасы хорошенько очистить, изрѣзать на небольшіе кусочки, тщательно растереть въ каменной мискѣ, потомъ выжать сокъ сквозь плотное полотно, растворить въ немъ вдвое больше истолченнаго въ порошокъ сахару и въ остальномъ поступать точно также, какъ при приготовленіи желе изъ земляники.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ВЕНГЕРОКЪ. Взять созрѣвшихъ венгерокъ, хорошенько вымыть, уложить въ тазикъ, налить воды и варить до тѣхъ поръ, покуда не сдѣлаются совершенно мягкими и косточки не отдѣлятся отъ мякоти. Мязгу протереть сквозь фланель. На каждый стаканъ жидкости, берется полтора стакана толченаго сахару, распускается и варится вмѣстѣ, покуда желе не будетъ застывать по краямъ тазика.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЕЖЕВИКИ. Созрѣвшую ежевику очистить отъ вѣточекъ, наполнить ею тазикъ, налить воды и варить. Затѣмъ, отцѣдить сокъ, вскипятить его и снять съ огня.

На два стакана истолченнаго сахару берется одинъ стаканъ соку и кипятится до извѣстной густоты.

Любители могутъ для запаха прибавлять немного померанцевой корки.

Точно такимъ способомъ можно приготовлять же-

ле изъ брусники, дерну и барбарису, очищая отъ косточекъ и не прибавляя померанцевой корки.

ЖЕЛЕ ИЗЪ РЯБИНЫ. Взять той рябины, которую охватило морозомъ, налить водою и прокипятить раза два. Затѣмъ эту воду слить и замѣнить другою. Какъ только рябина разварится, то сейчасъ же процѣдить сквозь салфетку.

На одинъ фунтъ соку берется полтора фунта мелко истолченнаго сахару, который, когда растворится, варить до извѣстной густоты.

ЖЕЛЕ РОЗОВОЕ. Взять спѣлаго зеленаго крыжовника, нажать три съ половиною стакана соку, переварить его, процѣдить и, холоднымъ, залить три стакана лепестковъ розы, очищенныхъ отъ желтизны. Потомъ поставить на огонь, прокипятить два раза, прибавить восемь стакановъ истолченнаго въ порошокъ сахару и варить до тѣхъ поръ, покуда желе не станетъ застывать.

Во время варки нужно хорошенько вымѣшивать.

ЖЕЛЕ РОЗОВОЕ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять шесть стакановъ спѣлаго зеленаго крыжовника, влить шесть же стакановъ воды, вскипятить и процѣдить сквозь плотноеполотно. Въ муравленный горшокъ плотно набить очищенными лепестками розы, наполнить водою и черезъ полчаса сцѣдить ее.

На одинъ стаканъ этой жидкости берется два ста-

кана соку изъ крижовника и четыре стакана мелкопстолченнаго сахару. Когда все сварится до извѣстной густоты, горячимъ, разлить въ банки и, остудивши, закупорить.

ГЛАВА ВОСЬМАЯ.

Приготовленіе сироповъ, соковъ и морсовъ.

Основныя правила.—Сиропъ изъ малины, смородины, вишень, ананаса, шелковицы, барбарису, крыжовника, абрикосовъ, морелей, яблокъ, грушъ, лимоновъ, земляники, брусники, клубники, ежевики, апельсиновъ, айвы, черники, бѣлой акаціи, цвѣтовъ и проч.—Морсъ изъ малины, клюквы, барбарису, вишень и пр. Сокъ изъ вишень, малины, и пр.

ОСНОВНЫЯ ПРАВИЛА. Вообще для дѣланія сироповъ. морсовъ и соковъ нужно брать ягоды совершенно спѣлыя, не помятыя. Отъ зеренъ не очищать, а только ягоды перебрать, обрѣзать засохшіе цвѣты и промыть въ холодной рѣчной водѣ.

Сахаръ слѣдуетъ употреблять самый лучшій-рафинадъ и какъ можно мельче толочь.

Для процѣживанія сироповъ, морсовъ, и сокобъ нужно употреблять тонкое сукно, фланель или плот-

ную холстину. Приготовленный спропъ, морсъ, соки, сохранять нужно въ неособенно большихъ стеклянныхъ бутылкахъ. Разливать въ бутылки надо холоднымъ. Пробки которыми закупориваются бытылки, должны быть смочены ромомъ и засмолены. Держать бутылки нужно въ сухомъ пескѣ, горлышкомъ внизъ а дномъ къ верху.

Главное условіе, спропъ не переваривать, иначе опъ сдѣлается густымъ и будетъ похожъ на желе.

Остающіеся выжимки можно употреблять на приготовленіе мармеладовъ и пастилъ.

СИРОПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ. Взять четыре фунта спѣлой малины, всыпать два фунта мелко истолченнаго сахару, растереть хорошенько ложкой и оставить въ такомъ видѣ на однѣ сутки. По прошествіи сутокъ, переложить въ суконку, или холстину и не выжимая, дать стечь соку въ подставленную посуду. Послѣ этого варить на легкомъ огнѣ, постоянно снимая накипающую пѣну и остудивши разлить въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять два фунта рубленнаго сахару, влить на куски два стакана рѣчной воды, поставить на огонь и варить до того времени, покуда съ поверхности сиропа не очиститься пѣна. Послѣ этого всыпать два фунта спѣлой малины и продолжать варить до тѣхъ поръ,

покуда малина совершенно не разварится и сиропъ не сдѣлается жидкимъ. Затѣмъ снять съ огня, процѣдить чрезъ холстину, прибавить двадцать капель лимонной кислоты, остудить и разлить въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Изъ двухъ фунтовъ, хорошо созрѣвшей малины, выжать сокъ въ фаянсовую посуду и поставить часовъ на пятнадцать для отстоя, т. е. покуда не осядутъ на дно студенистыя части. Послѣ этого, сокъ нужно процѣдить сквозь суконку, всыпать въ него полтора фунта толченаго сахару и когда сахаръ совершенно разойдется, прокипятить. Разливать въ бутылки тогда, когда сиропъ остынетъ.

СИРОПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ПО ЧЕТВЕРТОМУ РЕЦЕПТУ. Изъ спѣлыхъ, протертыхъ ягодъ малины, нажать два фунта соку, всыпать въ него истолченнаго въ порошокъ шесть фунтовъ сахару, растереть тщательно ложкой до тѣхъ поръ, покуда онъ окончательно не распустится. Послѣ этого разложить въ бутылки, закупорить и хранить до употребленія.

Приготовленный такимъ способомъ сиропъ, очень хорошо употреблять въ мороженое вмѣсто ягодъ.

СИРОПЪ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Взять по ровному количеству ягодъ и толченаго сахару, отдѣливши отъ смородины вѣточки. Всыпать въ банку чайную чашку очищенныхъ ягодъ, на нихъ чашку

сахару, и продолжать такъ насыпать покуда не наполнится банка. Затѣмъ завязать банку кисеей и поставить на три дня на солнцѣ. По прошествіи этого времени, банку съ ягодами перевернувши къ верху дномъ, поставить на другую банку, чтобы вытекъ сокъ. Послѣ этого разложить въ бутылки и хранить.

Приготовлять этотъ сиропъ нужно всегда въ такой комнатѣ, куда проникаетъ солнечный свѣтъ.

СИРОПЪ ИЗЪ СМОРОДИНЫ—ТРОЙНОЙ. Взять четыре фунта красной смородины, два фунта лучшихъ шпанскихъ вишенъ, фунтъ спѣлой малины, хорошенько очистить, все вмѣстѣ растереть деревянной ложкой и оставить такъ до другаго дня. На слѣдующій день сокъ процѣдить сквозь частое сито, всыпать въ него мелко истолченнаго сахару и, когда онъ распустится, перелить въ тазикъ и прокипятить раза два или три. Потомъ остудить и разливать въ бутылки.

На одинъ фунтъ соку, берется два фунта сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ. Растереть въ мискѣ деревянной ложкой нужное количество вишень, переложить въ тазикъ и варить до тѣхъ поръ, покуда вишня не дастъ своего сока. Потомъ процѣдить сквозь тонкую суконку, перелить опять въ тазикъ и продолжать кипятить съ сахаромъ, пока сиропъ не сдѣлается густоватымъ и прозрачнымъ. Затѣмъ процѣдивши остудить и разлить въ бутылки.

На два фунта соку нужно брать полтора фунта толченаго сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять нужное количество вишень и растереть въ фаянсовой мискѣ вмѣстѣ съ косточками. Затѣмъ переложить въ тазикъ и прокипятивши два раза, уложить въ мѣшокъ, подставить подъ него посуду для стока жидкости и затѣмъ разливать въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Глиняный горшокъ наполнить спѣлыми вишнями, накрыть крышкой, края которой залѣпить густымъ тестомъ и поставить въ печку, въ легкій духъ до другаго дня. На слѣдующій день вынувъ горшокъ изъ печки, слить сокъ, прибавить толченаго сахару и проварить. Затѣмъ остудивши разлить въ бутылки.

Сколько окажется вѣсу въ сокѣ, столько же надо брать и сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ АНАНАСА. Взять два фунта сахару, налить воды такое количество, какое онъ впитаетъ въ себя и приготовить сиропъ какъ для обыкновеннаго варенья. Затѣмъ положить въ этотъ сиропъ два фунта протертаго ананаса, прокипятить раза три, процѣдить чрезъ плотную холстину и разлить въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ ШЕЛКОВИЦЫ. Пять фунтовъ хорошо

созрѣвшей черной шелковицы сварить, протереть, чрезъ частое сито, процѣдить, прибавить толченаго сахару, хорошенько размѣшать, перелить въ глиняный горшокъ, покрыть крышкой, края которой залѣпить густымъ тѣстомъ и поставить на огонь. Варить нужно безпрерывно сутокъ двое—трое. На фунтъ шелковичнаго соку берется два фунта толченаго сахару.

Разливать сиропъ въ бутылки нужно холодный.

СИРОПЪ ИЗЪ БАРБАРИСУ. Взять такого барбариса, который вынесъ нѣсколько морозовъ, выжать изъ него сокъ, процѣдить сквозь холстину, вылить въ тазикъ и варить какъ другіе сиропы.

На одинъ стаканъ барбариснаго соку берется четверть фунта мелко истолченнаго сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ СМОРОДИНЫ. Положить въ тазикъ два фунта мелко истолченнаго сахару, налить на него два стакана холодной воды, поставить на жаровню и варить сиропъ. Затѣмъ прибавить фунтъ очищенной отъ зернушекъ смородины и продолжать до належащей густоты. Снявши съ жаровни, процѣдить сквозь холстинку, прибавить капель десять лимонной кислоты, остудить и разлить въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Взявши нужное количество крыжовника, очистивши и растеревши въ каменной посудѣ, положить въ банку и поставить на

солнечную сторону дня на четыре. По прошествіи этого времени, процѣдить сокъ сквозь фланель, распустить въ немъ толченый сахаръ, разлить въ бутылки, закупорить, обернуть соломой, опустить въ глубокую кастрюлю наполненную водой и прокипятить раза три.

СИРОПЪ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ и МОРЕЛЕЙ. Взять потребное количество абрикосовъ и морелей, обдать кипяткомъ, очистить отъ кожицы и косточекъ, и хорошенько растереть въ фаянсовой посудѣ; приготовленные такимъ образомъ абрикосы и морели, разложить на рѣшеткѣ, сдѣланной изъ тростника на отверстіи каменной миски.

На рядъ положенныхъ на рѣшетку абрикосовъ насыпать истолченнаго въ порошокъ сахару, потомъ положить второй рядъ абрикосовъ и обсыпать сахаромъ и продолжать класть, такимъ образомъ, ряды до тѣхъ поръ, покуда не уложатся три фунта абрикосовъ, или морелей, и четыре съ половиною фунта сахару. Послѣдній рядъ долженъ быть сахарный. Сдѣлавши все какъ сказано, накрыть салфеткой и оставить въ такомъ видѣ на двадцать четыре часа. По прошествіи этого срока, разложить въ бутылкя, наполнить ихъ кипяткомъ, уставить въ горячую золу и смотрѣть, чтобы абрикосы не закипали. По истеченіи четверти часа не выжимая процѣдить сквозь

фланель, смѣшать съ оставшимся сокомъ и варить въ продолженіи получаса. Остудивши разливать въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Взять кислыхъ яблокъ, очистить отъ сердцевины и кожицы, протереть сквозь терку, выжать прессомъ сокъ и процѣдить его сквозь плотную холстинку.

Пропорція сахару для сиропа берется слѣдующая на семь стакановъ соку кладутъ три фунта толченаго сахару.

Варить сиропъ нужно до тѣхъ поръ, покуда не станутъ показываться на поверхности маленькіе пузырьки, и затѣмъ горячій разлить въ бутылки, а когда остынетъ, закупорить.

СИРОПЪ ИЗЪ ГРУШЪ. Взять спѣлыхъ, хорошихъ грушъ, очистить отъ сердцевины, кожицы, изрѣзать тоненькими ломтиками, разложить точно въ такомъ же порядкѣ какъ абрикосы, накрыть салфеткой и поставить на два дня въ прохладное мѣсто. На третьи сутки сиропъ процѣдить сквозь фланель, прокипятить два раза, горячимъ разлить въ бутылки а когда остынетъ закупорить и хранить до употребленія.

СИРОПЪ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ. Изрѣзать тоненькими кружечками лимоны, пересыпать сахаромъ, уложить слоями въ банку, положить на нихъ деревянный кружекъ, на который положить какую нибудь тяжесть

которая служила бы прессомъ и закупорить. По прошествіи двадцати четырехъ дней, сиропъ процѣдить сквозь тонкую холстинку, разлить въ бутылки, закупорить и хранить.

СИРОПЪ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ. Взять три фунта земляники, промыть, очистить, уложить въ стеклянную банку, пересыпать фунтомъ толченаго сахару и поставить на солнечную сторону. По прошествіи четырехъ часовъ, переложить въ мѣшокъ и повѣсить его надъ каменной посудой, чтобы сокъ стекалъ. Послѣ этого, взять на четыре съ половиною стакана соку, одинъ фунтъ, мелко истолченнаго сахару, какъ можно лучше размѣшать, вылить въ тазикъ и варить не на сильномъ огнѣ, постоянно снимая накипающую пѣну. Если сиропъ станетъ прозрачнымъ и на его поверхности не будетъ больше появляться пѣны, то снять съ жаровни и хорошенько остудивши разливать въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Очищенной земляникой наполнить стеклянную банку, налить водою и поставить на сутки въ прохладное мѣсто. По прошествіи этого времени, размять землянику руками, но не ложкой, процѣдить сквозь холщевую тряпку, перелить въ тазикъ, прокипятивъ два раза, прибавивъ на два фунта соку, два фунта толченаго сахару, и прокипятивъ еще раза три, остудить, разлить въ бутылки и закупорить.

СИРОПЪ ИЗЪ БРУСНИКИ. Взять нужное количество созрѣвшей брусники тщательно растереть съ небольшимъ количествомъ воды въ фаянсовой мискѣ и оставить на одни сутки. По прошествіи этого времени, процѣдить сквозь суконный мѣшокъ въ тазикъ, прибавить толченаго сахару и въ остальномъ поступать точно также, какъ съ другими сиропами.

Любители пряностей, могутъ прибавлять въ сиропъ немного померанцевой корки и гвоздики.

На шесть стакановъ сиропа берется два фунта толченаго сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ КЛУБНИКИ. Взять, такъ называемой, ананасной клубники, очистить, положить въ тазикъ, налить воды, такое же количество, чтобы она покрывала ягоды и затѣмъ варить на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, покуда клубника не дастъ изъ себя сока. Послѣ этого перелить въ суконный мѣшечекъ, привязать его къ верху, и подставить салатницу, чтобы въ нее капалъ сокъ.

На шесть стакановъ соку, взять въ кускахъ два съ половиною фунта сахару и варить на очень слабомъ огнѣ, постоянно очищая появляющуюся на поверхности пѣну. Потомъ процѣдить сквозь суконку сиропъ, остудить его и разлить въ бутылки.

Для приданія нужнаго цвѣта сиропу, можно во

время варки клубники, прибавить полфунта зеленаго крыжовника.

СИРОПЪ ИЗЪ ЕЖЕВИКИ, Взять въ жидкомъ видѣ ежевики, наполнить банку, и поставить на пять дней на солнце. По прошествіи этого срока, очистившійся сиропъ процѣдить чрезъ салфетку, прибавить въ него толченаго сахару и варить какъ другіе сиропы.

На десять стакановъ сока употребляютъ два фунта сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ. Этотъ сиропъ приготовляется точно также, какъ сиропъ изъ ананасовъ.

СИРОПЪ ИЗЪ АЙВЫ. Сначала нужно айву отварить въ рѣчной водѣ, потомъ очистить отъ верхней кожицы, вынуть сердцевину, а въ остальномъ поступать точно также какъ при приготовленіи сиропа изъ яблокъ. Разница заключается лишь въ томъ, что во время варки сиропа, къ нему необходимо прибавить немного ванили. Это дѣлается для того, чтобы плоды сохранили присущій имъ запахъ.

Сиропъ разливать въ бутылки слѣдуетъ холоднымъ.

СИРОПЪ ИЗЪ ЧЕРНИКИ. Приготовляется положительно одинаково, какъ и сиропъ изъ смородины.

СИРОПЪ ИЗЪ БѢЛОЙ АКАЦІИ. Цвѣтъ акаціи должно очистить точно также, какъ онъ очищается для варенья.

На дно банки уложить рядъ очищенныхъ листочковъ акаціи, насыпать на нихъ слой толченаго сахару, на слой сахара положить рядъ цвѣта акаціи и продолжать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, покуда не наполнится цѣлая банка слоями сахара и цвѣтомъ акаціи. Затѣмъ обтянувши банку пузыремъ поставить на солнышко. Послѣ того, какъ въ банкѣ сахаръ распустится, сиропъ процѣдить сквозь холстинку и разлить въ бутылки.

СИРОПЪ ИЗЪ ФІАЛОКЪ. Въ началѣ всего нужно съ оконечностей фіалокъ снять желтизну, а потомъ поступать точно также какъ съ лепестками розы (смотри: „сиропъ изъ розоваго цвѣта“).

СИРОПЪ ИЗЪ ЦВѢТОВЪ. Взять два фунта фіалковыхъ или розовыхъ лепестковъ, очистить ихъ отъ желтыхъ окопечностей (смотри: „варенье изъ розы“), положить въ мороженицу (форма), наполнить ее кипяткомъ, накрыть крышкой и вынесги на ледникъ, въ которомъ и оставить на 24 часа. По прошествіи этого времени, изъ лепестковъ выжать сокъ, положить толченаго сахару, и когда онъ распустится, поставить на жаровню и варить съ полчаса, потомъ остудивши, разлить въ бутылки.

На полтора стакана соку брать полфунта толченаго сахару.

СИРОПЪ ИЗЪ РОЗОВАГО ЦВѢТУ. Взять вполнѣ раз-

цвѣтшей, одинъ фунтъ сахарной розы, очистить оконечности отъ желтизны, положить въ тазикъ, обдать кипяткомъ, потомъ отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла. Въ тоже время приготовить густой сиропъ, положить въ него розу и, вываривъ хорошенько, процѣдить сквозь частое сито. Затѣмъ сиропъ остудить влить въ него чайную ложечку сѣрной кислоты и разливать въ бутылки.

Сиропъ приготовляется изъ семи фунтовъ толченаго сахару и четырехъ съ половиною стакановъ воды.

МОРСЪ ИЗЪ МАЛИНЫ. Четыре стакана малины, налить такимъ-же количествомъ виннаго уксуса, покрыть чашку крышкой и оставить такъ дней на десять или двѣнадцать. По прошествіи этого времени процѣдить сквозь холстину. Потомъ взять четыре фунта, очищеннаго яичнымъ бѣлкомъ, сиропъ, соединить съ сокомъ и поставить не на очень сильный огонь. Прокипятивши одинъ разъ, остудить, разлить въ бутылки, закупорить и хранить до употребленія.

МОРСЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Очистить немного перезрѣлую малину отъ вѣточекъ, влить на нее немножко воды, растереть деревянной ложкой, переложить въ плотный суконный мѣшочекъ, повѣсить его, чтобы стекалъ сокъ въ подстав-

ленную подь него посуду. На слѣдующій день сокъ процѣдить чрезъ суконку, или фланель. Затѣмъ взять на три съ половиною стакана соку, фунтъ съ четвертью толченаго сахару, прокипятить два раза, и когда сокъ станетъ прозрачнымъ, процѣдить, остудить, разлить въ бутылки и закупорить.

СОКЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Взять спѣлой малины, наполнить банку и поставить на трое сутокъ на солнечную сторону. По прошествіи этого времени, сокъ процѣдить сквозь фланель. На каждый стаканъ соку нужно брать по четверти фунта толченаго сахару. Варить точно также, какъ другіе соки.

МОРСЪ ИЗЪ КЛЮКВЫ. Взять созрѣвшей клюквы четыре стакана, раздавить ее деревянной ложкой, переложить въ банку, налить штофъ ямайскаго рому и оставить такъ дней на семь. По прошествіи этого времени, процѣдить чрезъ суконный мѣшокъ, разлить въ бутылки, закупорить и хранить до употребленія.

МОРСЪ ИЗЪ БАРБАРИСА. Дѣлается точно также, какъ морсъ изъ клюквы.

МОРСЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ. Взять нужное количество спѣлыхъ вишень, отдѣлить мякоть отъ косточекъ, уложить слоями съ толченымъ сахаромъ налить хорошимъ ромомъ и поставить дней на десять на сол-

нечную сторону. По прошествіи этого времени, процѣдить сквозь хостину, разлить въ бутылки, закупорить и хранить до употребленія.

СОКЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ. Взять хорошо созрѣвшихъ вишень, тщательно промыть, потомъ истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ косточками, протереть сквозь частое рѣшето и затѣмъ процѣдить сквозь салфетку.

На фунтъ полученнаго такимъ образомъ соку, берегся два фунта толченаго сахару и варится небольѣе получаса. Во время варки пѣну появляющуюся на поверхности сиропа, нужно постоянно снимать.

Остудивши сваренный сокъ, разлить въ бутылки, закупорить и хранить до употребленія.

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ.

Приготовленіе прохладительныхъ напитковъ.

Квасъ рижскій.—Кислыя щи.—Медъ розовый.—Кандитерскій медъ.—Медъ клюковный.—Медъ деревенскій.—Арбузный напитокъ.—Клюковные вымороски.—Лимонадный порошокъ.—Оршадъ.—Шипучій лимонадъ. — Померанцевая водянка. — Смородинная вода.—Грушевая вода.—Яблочная вода.—Шербетъ молдавскій и воложскій.—Березовый сокъ.—Шипучія водицы.—Померанцевое пиво.

КВАСЪ РИЖСКІЙ. Взять пятнадцать фунтовъ ржанаго солода и девятнадцать фунтовъ ржаной муки,

замѣсить изъ нихъ на холодной водѣ тѣсто, не слишкомъ густое но и не слишкомъ жидкое, и поставить его въ чугунѣ утромъ на сутки въ печьку. На другое утро, пока печь топится, отставить чугунъ, не давая ему остынуть, и, какъ скоро печка истопится, опять поставить въ печь на сутки; на третій день, рано утромъ выложить тѣсто въ кадку, развести двумя ушатами холодной воды и оставить въ покоѣ до вечера. Вечеромъ вылить сусло въ боченокъ и заквасить закваскою, которая дѣлается слѣдующимъ образомъ: три ложки дрожжей размѣсить съ однимъ фунтомъ ржаной муки и вылить въ боченокъ, когда опара поднялась; потомъ взять полфунта патоки и, разведя тѣмъ же самымъ сусломъ выложить въ боченокъ. Къ слѣдующему утру квасъ закиснетъ и, когда онъ отстоится, тогда разлить его по бутылкамъ, закупорить и отнести на погребъ.

Изъ означенной пропорціи муки, солода, воды, дрожжей и прочего, выходитъ сто бутылокъ превосходнаго квасу.

КИСЛЫЯ ЩИ. Взять ведро кипятку, влить въ кадку на солодъ пшеничный и ячменный, каждаго по получетверику, и ржанаго четверку, и замѣсить ихъ въ тѣсто, прибавя крупитчатой муки двѣнадцать фунтовъ, гречневыхъ крупъ четвертку и мяты полфунта. Этотъ заторъ сбивать какъ можно больше

весломъ и, засыпавъ пшеничными отрубями, покрыть и дать солодѣть три съ половиною часа. Послѣ того влить въ кадку полтора ведра кипятку и вымѣшать весломъ, доливая кипяткомъ. Какъ скоро сусло отварится, весло вынуть и, закрывъ кадку, оставить стоять четыре часа, потомъ слить въ котелъ; взять хорошей закваски (смотри „квасъ“), подбить ее крупичатою и гречневою мукою, и поставить въ теплое мѣсто; а когда будетъ подниматься, то прибавить холоднаго сусла, которое, когда сдѣлается теплымъ какъ парное молоко, слить въ кадку или боченокъ, положить туда же закваску и мяту, и когда закиснетъ, разлить въ бутылки.

Для такого количества кислыхъ щей надобно приготовить сто бутылокъ и въ каждую изъ нихъ положить полъ изюмины. За недостаткомъ бутылокъ можно оставить кислыя щи и въ боченкѣ, хорошенько закупоривъ, и выставить на ледъ.

МЕДЪ РОЗОВЫЙ. На пять ведеръ воды берутъ тридцать два съ половиною фунта краснаго меду и варятъ въ открытомъ котлѣ, а потомъ нѣсколько разъ процѣживаютъ сквозь мѣшокъ, въ который положено пять фунтовъ сушеной черники. Для приведенія его въ броженіе, нужно два съ половиною стакана дрожжей, а для освѣтленія полтора золотника рыбьяго клею. Букетъ сообщается розовымъ

масломъ, котораго кладутъ по три капли на ведро. Предъ разлитіемъ этотъ медъ долженъ стоять два мѣсяца на ледникѣ, иначе онъ будетъ мутнымъ.

МЕДЪ КОНДИТЕРСКІЙ. На пять ведеръ воды берутъ двадцать фунтовъ чистаго сахару, пудъ казанскаго, меда и три стакана дрожжей; для приданія же букета опускаютъ въ мѣшечкѣ смѣсь $^1/_4$ фунта имбирнаго корня, $^1/_4$ фунта фіалковаго, $^1/_4$ фунта шалфея, $^1/_4$ фунта мяты и полъ осьмушки кардамона, на которые налить пятдесятъ капель лимоннаго масла, двадцать пять капель розоваго и выдавленъ сокъ изъ двухъ съ половиною лимоновъ.

Разливать этотъ медъ не ранѣе, какъ чрезъ два мѣсяца.

МЕДЪ КЛЮКОВНЫЙ. На пудъ краснаго меда—сырца и на четверикъ клюквы берутъ столько воды, чтобы послѣ получасоваго кипяченія получилось четыре ведра сусла. По охлажденіи, въ открытой посудѣ, до 15^0 Р., сливаютъ сусло въ боченокъ сквозь сито приливаютъ два стакана пивныхъ дрожжей, а по окончаніи броженія, освѣтляютъ золотникомъ рыбьяго клея. Для аромата опускаютъ въ боченокъ мѣшечекъ съ $^1/_3$ фунта фіалковаго корня, въ крупномъ порошкѣ, на который налить $^1/_2$ золотника мятнаго или одинъ золотникъ лимоннаго масла. До разлитія, медъ стоитъ на ледникѣ не болѣе недѣли и по раз-

литіи тотчасъ готовъ къ употребленію. Онъ приготовляется весною изъ подснѣжной клюквы и подверженъ скорому окисанію.

Вмѣсто пуда краснаго меда—сырца, можно брать 45 фунтовъ сахарной, или 55 фунтовъ картофельной патоки.

МЕДЪ ДЕРЕВЕНСКІЙ. На пятнадцать штофовъ воды положить пятнадцать фунтовъ бѣлаго меда и два фунта сахару, и, сваривъ въ котлѣ, слить въ кадочку и дать остыть. Потомъ срѣзать съ двѣнадцати лимоновъ цедру до бѣлой мякоти, а лимоны разрѣзать, выбрать изъ нихъ зернышки и, выжавъ сокъ, влить его въ остуженный медъ; затѣмъ положить три столовыя ложки пивныхъ дрожжей, и когда перебродитъ, очистить тремя золотниками рыбьяго клея. Потомъ, продержавъ двѣ недѣли на льду, разлить въ бутылки.

АРБУЗНЫЙ НАПИТОКЪ. Взять тридцать шесть арбузовъ средней величины, и, разрѣзавъ каждый пополамъ, вырѣзать мясо, вынуть сѣмячки, выжать сокъ изъ мякоти и, проваривъ въ котлѣ три часа, безпрестанно мѣшая, процѣдить. Процѣженный сокъ слить въ котелъ и, искрошивъ жеребейками мякоть, вынутую изъ другихъ десяти арбузовъ, варить еще пять часовъ, безпрерывно мѣшая, чтобы не пригорѣли, и, когда сокъ начнетъ сгущаться, то убавить

огня, а сгустившемуся соку дать отстояться. Когда гуща осядетъ на дно, верхній свѣтлый сокъ разлить въ бутылки.

КЛЮКОВНЫЕ ВЫМОРОЗКИ. Отстоявъ мерзлую клюкву, въ теплой комнатѣ и положивъ ее на рѣшето, дать постоять столько времени, чтобы вся находящаяся въ ней вода стекла въ подставленный для того сосудъ. Потомъ размявъ и растерши хорошенько ягоды въ каменной ступкѣ или деревянной чашкѣ, сложить мякоть въ кадку и, закрывъ чистымъ полотенцемъ, выставить ее на морозъ недѣли на двѣ. Когда клюковная мякоть порядкомъ промерзнетъ, внести кадку въ теплую комнату, накрыть деревянною крышкою и, пальца на два выше дна, просверлить въ ней съ боку нѣсколько отверстій, въ которыя вставить по гусиному перу, а подъ нихъ— бутылки, для стока жидкости. По мѣрѣ того, какъ клюква начнетъ таять по немногу въ теплѣ, сокъ будетъ стекать и собираться въ бутылки. Но какъ выморозковъ стекаетъ очень немного, то можно отстоявшуюся мякоть снова хорошенько перемять, вторично заморозить и сцѣдить тѣмъ же порядкомъ въ особыя бутылки, и полученный при этомъ сокъ будетъ качествомъ ниже полученнаго въ первый разъ. Если на оставшуюся мякоть налить нѣсколько теплой воды и выжать, то получится обыкновенный клюковный сокъ или морсъ.

ЛИМОНАДНЫЙ ПОРОШОКЪ. Взять сахару полтора фунта, лимоннаго масла двадцать капель, лимонной или винокаменной кислоты четверть фунта стереть смѣсь въ мелкій порошокъ и хранить въ плотно закупоренной стклянкѣ. Когда понадобится сдѣлать лимонадъ, то распустить одну столовую ложку этого порошка въ одной бутылкѣ воды.

ШИПУЧІЙ ПОРОШОКЪ. Мелкаго сахара двѣнадцать золотниковъ и винокаменной кислоты или, еще лучше, лимонной кислоты одинъ золотникъ смѣшать вмѣстѣ въ фарфоровой или стеклянной ступкѣ и, прибавя двѣ капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ, отставить въ сторону. Потомъ насыпать одинъ золотникъ двууглекислой соды въ шампанскую полубутылку и, наливъ чистою, самою холодною водою, оставить въ бутылкѣ одну осьмую часть пустаго пространства. Потомъ всыпать въ эту бутылку смѣсь сахара и кислоты и въ тоже мгновеніе какъ можно лучше закупорить, завязать пробку и засмолить.

ПОМЕРАНЦЕВАЯ ВОДЯНКА. Разрѣзать восемь спѣлыхъ померанцевъ, вынуть изъ нихъ зернышки и, положивъ плоды въ ведро кипятка, варить часъ, накрыть котелъ крышкою. Потомъ, остудивъ воду, слить въ бочепокъ, въ который положить кожу и сокъ отъ двухъ лимоновъ, наблюдая, чтобы не попали туда зерна, и влить четыре бутылки бѣлаго

столоваго вина и одну столовую ложку дрожжей; потомъ поставить все въ теплую печь. Чрезъ сутки замазать боченокъ глиною и поставить въ холодное мѣсто, на двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ разлить по бутылкамъ; горлышко каждой бутылки завязать проволокою и засмолить.

Держать бутылки нужно въ сухомъ пескѣ.

ИНБИРНАЯ ВОДА. Инбиря толченаго восемь золотниковъ, кремортартара три съ половиною золотника, сахару два съ половиною фунта и одинъ лимонъ, изрѣзанный на куски, положить въ кастрюлю съ полуведромъ воды и варить полчаса, не допуская до кипѣнія. Послѣ снять съ огня, и, когда почти совсѣмъ остынетъ, положить одну столовую ложку пивныхъ дрожжей и дать бродить въ продолженіе сутокъ; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку, разлить по бутылкамъ, которыя крѣпко закупорить, завязывая проволокою. Бутылки разложить на печкѣ. Черезъ недѣлю получится отличная инбирная вода.

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ И МАЛИНОВАЯ ВОДА. Взять нѣсколько фунтовъ ягодъ земляники или малины, только что собранныхъ, и растереть ихъ въ чистой стеклянной, каменной или гладкой деревянной ступкѣ. По мѣрѣ растиранія ягодъ, прибавлять къ нимъ чистой холодной воды, не такъ, чтобы на каждый фунтъ ягодъ приходилось не болѣе бутылки воды. Растерши яго-

ды, оставляютъ ихъ нѣкоторое время стоять, потомъ процѣживаютъ сквозь частое полотно; затѣмъ подслащиваютъ сахаромъ, полагая около четверти фунта на бутылку. Когда сахаръ разойдется, тогда опять процѣживаютъ и сливаютъ въ бутылки, которыя ставятъ на двадцать четыре часа на ледъ.

СМОРОДИНОВАЯ ВОДА. Въ небольшихъ размѣрахъ приготовляется точно также какъ земляничная и малиновая, съ тою только разницею, что смородину не слѣдуетъ растирать очень крѣпко, чтобы не раздавить зеренъ. Лучше разминать руками. Воды слѣдуетъ прибавлять немного менѣе бутылки на фунтъ ягодъ, а сахару не болѣе четверти фунта, ибо смородина кислѣе малины и земляники.

ГРУШЕВАЯ ВОДА. Тамъ гдѣ есть лѣсныя груши, собираютъ ихъ въ то самое время, когда онѣ начнутъ поспѣвать. Собранными грушами насыпаютъ бочку или боченокъ до половины, наливаютъ водою, по бутылкѣ спирта, и, поставивъ въ погребъ оставляютъ настаиваться до тѣхъ поръ, пока вода получитъ грушевый запахъ и вкусъ. Тогда употребляютъ эту воду для питья, доливая на груши столько свѣжей воды, сколько будетъ, и продолжать до тѣхъ поръ, пока извлечется изъ грушъ весь сокъ.

ЯБЛОЧНАЯ ВОДА. Спѣлыя яблоки наливаются чистою холодною водою въ бочкѣ, которую надобно за-

купорить. Смотря по качеству яблокъ, вода поспѣваетъ къ питью чрезъ двѣ или три недѣли. Когда вода поспѣетъ для употребленія, то не слѣдуетъ брать изъ бочки каждый день нужнаго для питья количества, а лучше выцѣдить нѣсколько ведеръ и разлить въ бутылки, а въ бочку долить такое же количество воды, какое изъ нея взято.

БЕРЕЗОВЫЙ СОКЪ. На три ведра березоваго сока берется четыреста хорошихъ изюминъ, очищенныхъ отъ стебельковъ и мѣлко изрѣзанныхъ. Березовый сокъ кипятятъ по крайней мѣрѣ часъ, снимая пѣну, и даютъ остынуть до теплоты парнаго молока, послѣ чего кладутъ въ него изюмъ, закрываютъ посуду плотно и каждый день вымѣшиваютъ раза четыре или пять. Собранные отъ изюминъ стебельки варятся особенно въ трехъ или четырехъ штофахъ березовицы, которую, еще теплую, приливаютъ къ прочей жидкости, отчего развивается въ ней пріятный и нѣсколько пряный вкусъ. Жидкость въ такомъ состояніи должна находиться въ теченіи десяти дней, послѣ чего переносятъ ее въ холодный погребъ, и, когда не будетъ уже примѣтно въ бочкѣ никакого шипѣнія, ее плотно закупориваютъ.

Разливать жидкость въ бутылки по прошествіи девяти мѣсяцевъ.

ШИПОВКА. Приготовляется изъ всякихъ фруктовъ

и ягодъ слѣдующимъ образомъ: наливаютъ въ бутыли пять штофовъ чистой воды, кладутъ пять фунтовъ мелко истолченнаго сахару, и, когда онъ распустится, всыпаютъ пять фунтовъ самыхъ свѣжихъ и спѣлыхъ ягодъ, или фруктовъ, и вливаютъ около штофа хорошей водки; взболтавши нѣсколько разъ, закрываютъ горло у бутылки рѣдкимъ холстомъ и ставятъ на солнцѣ на двѣнадцать сутокъ, въ теченіе которыхъ ежедневно по нѣскольку разъ взбалтываютъ бутыль. Когда ягоды начнутъ переходить въ бутыли снизу вверхъ и сверху внизъ, тогда шиповку процѣживаютъ чрезъ салфетку, сложенную въ четверо, и, вливши въ другую бутыль, ставятъ на трое сутокъ на ледъ. Когда жидкость устоится, ее осторожно разливаютъ въ такъ называемыя шампанскія бутылки, не наполняя ихъ до верху; потомъ затыкаютъ, бархатными пробками, обвязываютъ проволокой, засмаливаютъ и ставятъ въ холодное мѣсто, но только не на ледъ. Бутылки ставятся донышками вверхъ, а горлышки втыкаютъ въ песокъ. Тамъ онѣ стоятъ отъ полутора до двухъ мѣсяцевъ, по прошествіи этого времени шиповка готова.

При взбалтываніи бутылки или размѣшиваніи содержимаго его, а также при сливаніи жидкости съ ягодъ и фруктовъ, не слѣдуетъ раздавливать ихъ или отжимать.

ВИНЕГРЕТНОЕ ПИВО. Взять три съ четвертью фунта сахарной свеклы, полтора фунта моркови, три полныя горсти хорошаго хмѣля, полъ-лота можжевелывыхъ ягодъ и фунтъ соли. Очистивъ и истеревъ мелко свеклу и морковь, перемѣшать ихъ съ двѣнадцатью штофами воды и поставить на огонь, прибавить остальныя составныя части и кипятить четверть часа. Потомъ, охладивъ до 16 или 18° Реомюра, прибавить двѣ или три ложки хорошихъ пивныхъ дрожжей. Когда высоко поднимающаяся пѣна бродильнаго сусла будетъ собрана два или три раза, то пиво готово; его сливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ въ подвалъ.

ПОМЕРАНЦЕВОЕ ПИВО. Взять осьмушку хмѣля, и сварить его въ девятнадцати бутылкахъ воды, процѣдить сквозь салфетку, и потомъ, положить три фунта патоки и опять вскипятивъ, перелить въ боченокъ, который и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить опару изъ полубутылки дрожжей и пшеничной муки, какъ она приготовляется для пироговъ. Когда смѣсь охладится, а опара взойдетъ, вылить послѣднюю въ боченокъ и взболтать хорошенько; боченокъ закупорить поплотнѣе, продержать часовъ шесть въ теплѣ и затѣмъ поставить на три дня въ холодное мѣсто. Послѣ этого разлить пиво въ бутылки, закупорить и засмолить.

САМОВАРНАЯ БРАГА. Три стакана молотаго ржанаго солода смѣшать съ четвертью фунта хмѣля, всыпать въ чистый полотняный мѣшокъ, который повѣсить подъ краномъ самовара, надъ кадочкой, вмѣщающей въ себѣ тринадцать бутылокъ, такъ, чтобы конецъ мѣшка не касался дна кадочки, въ которую положить два стакана черной патоки. Самоваръ долженъ кипѣть безпрерывно, и, если воды въ немъ окажется недостаточно, то какъ можно скорѣе, почти не прерывая операціи, доливать самоваръ кипяткомъ, отнюдь не прибавляя холодной воды, чтобы не пріостановить кипѣнія. Пускать воду въ мѣшокъ только въ полкрана, и по временамъ помѣшивать въ мѣшкѣ ложкою. Когда кадочка наполнится, дать жидкости остынуть, и, когда она станетъ чуть теплою, положить въ нее полстакана дрожжей; когда на верху уже нисколько не останется дрожжей, жидкость перелить въ бутылки, закупорить и поставить на погребъ дня на два или на три.

ОРШАДЪ. На восемь апельсиновъ и четыре лимона надобно взять два фунта сахару, стереть имъ съ апельсиновъ и лимоновъ цѣдру до бѣла; потомъ апельсины и лимоны разрѣзать, вынуть изъ нихъ зернушки, а сокъ выжать въ сосудъ. Все это уварить до густоты, остудить, перелить въ бутылки, хорошенько закупорить и хранить на погребѣ до употребленія.

Приготовленіе молдавскаго и волошскаго шербета.

ШЕРБЕТЪ ВАНИЛЕВЫЙ. Пять фунтовъ толченаго сахару распустить въ пяти фунтахъ воды, вылить въ тазикъ, поставить на огонь и постоянно его усиливать, такъ чтобы съ самаго легкаго, онъ перешелъ въ самый сильный. Вскипяченный шербетъ узнается хорошо ли онъ уварился, такимъ образомъ: берутъ ложку, обмакиваютъ въ сиропъ и опускаютъ ее въ воду; если сиропъ будетъ отдѣляться отъ ложки, значитъ онъ уварился до готовности. Послѣ этого шербетъ снимаютъ съ огня и переносятъ въ холодное мѣсто. Когда шербетъ застынетъ на столько, что опущенная въ него ложка можетъ держаться, тогда нужно деревянною лопаточкою растирать его въ одну сторону до тѣхъ поръ, покуда онъ сдѣлается на подобіе масла и не будетъ отставать отъ лопаточки.

Во время кипяченія шербета, въ него кладутъ ваниль, подбавляютъ вишневаго или малиноваго соку, жженаго кофе, шеколада и проч., вслѣдствіе чего шербетъ получаетъ произвольную окраску.

Хорошо приготовленный шербетъ долженъ быть похожъ густотой и видомъ на масло.

Сохранять шербетъ должно въ стеклянныхъ или каменныхъ банкахъ.

При опусканіи ванили въ шербетъ, ее нужно завязать въ мѣшечекъ.

ШЕРБЕТЪ МАЛИНОВЫЙ. Взять четыре фунта сахара-рафинада, расколоть его небольшими кусками, положить въ тазикъ, влить на него три стакана малиноваго соку и растирать деревянной ложкой до тѣхъ поръ, покуда не образуется сиропъ. Сдѣлавши эту операцію, поставить на огонь и варить до густоты желе. Послѣ этого снять съ огня и мѣшать деревянной лопаточкой, постоянно по одному направленію, покуда шербетъ не сдѣлается похожимъ на густое масло, и затѣмъ еще теплымъ разложить въ банки, закупорить и хранить до употребленія.

ШЕРБЕТЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ, СМОРОДИНЫ, БАРБАРИСУ и ЕЖЕВИКИ. Изъ переименованныхъ ягодъ, шербетъ приготовляется точно также какъ изъ малины.

ШЕРБЕТЪ ЛИМОННЫЙ. Изрубить два фунта сахара-рафинада въ небольшіе куски, снять ими съ трехъ лимоновъ цедру, влить стаканъ рѣчной воды и поставивши тазикъ на легкій огонь, размѣшивать деревянной лопаточкой до тѣхъ поръ, покуда сахаръ окончательно не распустится. Послѣ этого, выжать изъ лимоновъ, съ которыхъ снята цедра, сокъ и увеличить силу огня. Во время варки, пѣну нужно

постоянно снимать и держать на огнѣ, покуда шербетъ не сдѣлается густъ, какъ желе. Доведя шербетъ до такого состоянія, снять съ огня и растирать деревянною ложечкою по одному направленію до тѣхъ поръ покуда онъ не станетъ похожимъ на густое масло и разложивъ въ банки хорошенько закупорить.

Для придапія бѣлизны шербету, во время варки, нужно впускать нѣсколько капель лимоннаго соку.

ШЕРБЕТЪ ИЗЪ МИНДАЛЯ. Взять два фунта сахару-рафинаду, налить на него полтора стакана рѣчной воды и, не прилагая никакихъ примѣсей, сварить шербетъ. Послѣ этого, положить въ шербетъ добрую горсть нашинкованнаго и хорошо очищеннаго сладкаго миндаля, зеренъ десяти горькаго, соединить все съ шарбетомъ, размѣшать, разложить въ банки, закупорить и хранить до употребленія.

ШЕРБЕТЪ ИЗЪ АНАНАСОВЪ, МОРЕЛЕЙ, ЯБЛОКЪ, РОЗЫ и ДРУГИХЪ ПЛОДОВЪ. Изъ всѣхъ вообще ягодъ и фруктовъ шербетъ приготовляется одинаковымъ способомъ, только по своему желанію прибавляются разные соки, морса и сиропы. Въ случаѣ неимѣнія сиропа, его можно замѣнять какимъ либо масломъ: померанцевымъ, лимоннымъ, бергамотнымъ, розовымъ. Употребляя вмѣсто сиропа масло, его нужно растирать въ каменной ступкѣ съ толченымъ сахаромъ и класть въ самомъ ограниченномъ количествѣ: на

полтора стакана воды и два фунта сахара не-болѣе какъ восемь—десять капель. Большее количество капель, можетъ произвести въ шербетѣ непріятную горечь.

Вообще шербеты нужно сохранять въ такихъ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ сырости и особеннаго холода, иначе онъ можетъ сдѣлаться водянистымъ.

Гораздо лучше, приготовлять шербетъ не въ тазикахъ, а въ маленькихъ мѣдныхъ котелкахъ съ шарообразнымъ выпуклымъ дномъ. Лопаточка, котораго размѣшивается и растирается шербетъ, должно имѣть на оконечности шарообразную форму.

ГЛАВА ДЕСЯТАЯ.

Приготовленіе пряниковъ.

Пряники нюренбергскіе, бѣлые, медовые, миндальные, миндальные бѣлые, постные, сахарные, на сахарѣ съ медомъ.

ПРЯНИКИ НЮРЕНБЕРГСКІЕ. Смѣшиваютъ произвольное количество меду съ толчеными пряностями, цукатомъ, лимонною коркою, миндалемъ и такимъ количествомъ муки, чтобъ получить довольно густое тѣсто, которое раскладываютъ въ формы и пекутъ; вынувши

изъ печи смазываютъ пряники розовою водой. Пряники миндальные бѣлые дѣлаютъ безъ меда, изъ муки, сахару, миндаля и пряностей слѣдующимъ образомъ: облупивъ обваренный миндаль (одинъ фунтъ), вытираютъ его до суха полотенцемъ, разбиваютъ каждое зерно поперегъ на три части, кладутъ на бумагу, лежащую на желѣзномъ листѣ, и засушиваютъ въ печи, чтобы миндаль потемнѣлъ. Берутъ по одному фунту сахару и муки, выпускаютъ въ нихъ восемь яицъ, и, замѣся тѣсто, перебиваютъ. Когда миндаль остынетъ, кладутъ его въ тѣсто, да еще крупно истолченныхъ—хорошей корицы четыре зозотника, мушкатнаго орѣха и цвѣта, и намазываютъ на оплатки желаемой величины, но не очень толсто, кладутъ на бумагу, а потомъ сажаютъ въ печь. Если тѣсто окажется жидкимъ и готовится расплываться, то стоитъ только подмѣшать въ него немного муки. Оплаты же дѣлаютъ такимъ образомъ: замѣшиваютъ на молокѣ и яйцахъ жидкое тѣсто, наливаютъ въ гладкія внутри поваренныя клещи и запекаютъ надъ угольнымъ умѣреннымъ жаромъ.

ПРЯНИКИ БѢЛЫЕ. На полтора фунта чистой патоки берутъ одинъ фунтъ крупитчатой муки и десять свѣжихъ яицъ; яйца такъ взбиваютъ, чтобъ сдѣлалась изъ нихъ пѣна, и патоку также въ особенной посудѣ взбиваютъ хорошенько; потомъ смѣшиваютъ

все вмѣстѣ и опять взбиваютъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается бѣлою; послѣ чего, положивши туда-же одинъ золотникъ перца и съ нимъ нѣсколько времени, заливаютъ въ формы и ставятъ въ легко истопленную печь.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ. На пять фунтовъ меду берутъ столько муки, сколько вберетъ ее медъ; вскипятивши медъ всыпаютъ въ него муку и вливаютъ одинъ стаканъ водки, выкладываютъ получившееся тѣсто на столъ, бьютъ и перетираютъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не побѣлѣетъ; тогда передѣлавъ его въ пряники; кладутъ ихъ на бумагу и ставятъ въ легко истопленную печь.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взбить фунтъ меду; взять также восемь яичныхъ бѣлковъ, смѣшать съ медомъ и продолжать взбиваніе. Всыпать постепенно фунтъ муки, вымѣшать, чтобъ не было комковъ, и, если угодно, прибавить пряностей, мелко накрошеннаго цуката и миндалю. Надѣлать бумажныхъ коробочекъ, смазать масломъ и, наполнивъ ихъ до половины приготовленнымъ тѣстомъ, поставить въ легко истопленную печь.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ. На одинъ фунтъ миндалю, берутъ полфунта сахару и восемь яицъ; отдѣливши четыре желтка, взбиваютъ ихъ около часу, а между тѣмъ толкутъ миндаль съ сахаромъ; прибавляютъ

взбитые желтки и розовой воды по вкусу; остальныя желтки также взбиваютъ, смѣшиваютъ съ полученною массой, взбиваютъ получше, и, наконецъ, раскладываютъ въ бумажныя коробочки, которыя ставятъ въ легко истопленную печь.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ БѢЛЫЕ. Взбиваютъ два яйца цѣлыхъ, да отъ двухъ другихъ одни бѣлки, цѣлый часъ. Потомъ отвѣшиваютъ сахара полфунта, крахмала двадцать четыре золотника и двѣнадцать золотниковъ муки, которыя и примѣшиваютъ мало по малу къ яйцамъ, но прежде кропатъ, и нѣсколько поджаривши въ печи полфунта миндаля, вмѣшиваютъ въ тѣсто, съ прибавкою по полузолотнику толченныхъ—корицы, мушкатнаго орѣшка и кардамона; передѣлываютъ пряники на облаткахъ.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ БѢЛЫЕ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Облупивши полфунта миндалю, перетираютъ полотенцемъ, разрѣзываютъ каждое зерно на четыре части, кладутъ на бумагу и поджариваютъ въ печи. Потомъ берутъ тридцать золотниковъ муки, сорокъ два золотника сахара и отъ пяти яицъ бѣлка да отъ двухъ или трехъ, желтки, взбиваютъ подкладывая сахару и муки, прибавляютъ по полтора золотника мушкатнаго орѣха и корицы, немного аниса и розовой воды, перемѣшиваютъ все, наконецъ кладутъ поджаренный миндаль, и намазавши на оплатки, пекутъ, какъ сказано нами раньше.

ПРЯНИКИ ПОСТНЫЕ. На фунтъ съ четвертью сахару, вылить полфунта розовой воды и поставить на жаръ, чтобы вскипѣло. Между тѣмъ съ одного свѣжаго лимона обрѣзать цедру, скрошить ее мелко, и, положа въ распущенный сиропъ, варить, пока онъ начнетъ густѣть. Тогда, снявъ съ огня, дать нѣсколько остынуть, прибавить въ него двѣнадцать золотниковъ толченаго и просѣяннаго сахару, одинъ золотникъ стертаго чистаго поташа, смѣшать ихъ съ харомъ, и, вдругъ всыпавъ, размѣшать хорошенько. Потомъ прибавить по золотнику толченыхъ—корицы и кардамона, еще мѣшать, прибавить полтора фунта муки и взбивать это тѣсто безпрерывно два часа: этого тѣста наливать на бумагу, посыпанную мукою съ сахаромъ, чтобъ оно расплылось небольшими лепешечками, въ каждую влѣпить по одной или по двѣ миндалины, и запекать въ вольномъ духу.

ПРЯНИКИ САХАРНЫЕ. Для приготовленія этихъ пряниковъ берутъ десять фунтовъ муки, по фунту свѣжаго масла и сахара, по два золотника кардамона и корицы и одинъ фунтъ изюму. Изъ кардамона и изюма сѣмячки выбрать истолочь вмѣстѣ съ сахаромъ. Замѣсить на яйцахъ, маслѣ и молокѣ; получившееся тѣсто натирать сахаромъ съ прочею смѣсью, передѣлать въ пряники и запечь въ печи на бумагѣ.

ПРЯНИКИ САХАРНЫЕ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Взять

двадцать четыре яйца, изъ которыхъ половину выпустить совсѣмъ, а изъ остальныхъ двѣнадцати—одни желтки, и смѣшать все въ одну массу, не взбивая; положить шестьдесятъ золотниковъ сахару, и продолжать мѣшать въ одну сторону. Потомъ всыпать три фунта муки, и вымѣшивать хорошенько. Это тѣсто раздѣлить на пятдесятъ кусковъ, и каждый перевалять какъ можно лучше съ масломъ, сверху посыпать корицею, смѣшанную съ сахаромъ, и запечь въ печи на поду.

ПРЯНИКИ САХАРНЫЕ ПО ТРЕТЬЕМУ РЕЦЕПТУ. Взять фунтъ муки и десять яицъ, замѣсить и взбивать, прибавя фунтъ толченаго сахару и немного кардамона, продолжая взбивать два часа, прибавить крошечку толченыхъ квасцовъ, и, еще взбивъ наливать на бумагу лепешками, и, посыпавши сахаромъ, запекать.

ПРЯНИКИ НА САХАРѢ СЪ МЕДОМЪ. Выпустить шесть яицъ совсѣмъ, а изъ шести яицъ—одни желтки, и взбивать цѣлый часъ голичкомъ; послѣ того положить два фунта меду, поставить на огонь, дать вскипѣть, постоянно снимая накипающую пѣну. Снявши съ огня, дать остынуть до теплоты парнаго молока, причемъ должно остерегаться, чтобъ яицъ не заварить, для этого необходимо почти безпрерывно мѣшать. Прежде наливанія въ формы нужно про-

должать мѣшаніе и взбиваніе четыре часа и всыпать фунтъ съ четвертью муки. Когда печь истопилась, вымѣшать тѣсто, и, разливать въ бумажныя коробочки, посадить пряники въ печь и почаще заними приглядывать, чтобы не пригорѣли.

ПРЯНИКИ НА САХАРѢ СЪ МЕДОМЪ ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. На четыре фунта меду берется фунтъ съ четвертью сахару, которые и развариваются вмѣстѣ, постоянно очищая накипающую пѣну; подмѣшать лучшей муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто. Валяя это тѣсто подмѣшать корицы и гвоздики по три золотника съ половиною; аниса, укропа и кишнеца по три золотника; перца, инбиря, мушкатнаго цвѣта по полтора золотника; мелко скрошенной лимонной корки семь золотниковъ съ половиною; облупленнаго и въ полоски изрѣзаннаго миндаля полтора золотника; все остальное должно быть крупно истолчено. Перемявъ тѣсто, втиснуть въ формы и печь.

Вообще для пряниковъ нужно брать лучшую крупитчатую муку.

КОНЕЦЪ.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

Стр.

Отъ издателя 3

Глава первая.

Основныя правила 5

Глава вторая.

Приготовленіе ягодныхъ вареній..... 12

Глава третья.

Приготовленіе вареній изъ фруктъ, орѣховъ, цвѣтовъ и овощей..... 42

Глава четвертая.

Спропныя и сухія варенья на меду 74

Глава пятая.

Прпготовленіе мармелада, пастилы и повидлъ. 83
Приготовленіе пастилы..... 90
Приготовленіе повидлъ..... 94

Глава шестая.

Сухія конфекты изъ плодовъ 98
Приготовленіе цукатъ изъ всѣхъ ягодъ и плодовъ. 111

Глава седьмая.

Приготовленіе различныхъ желе 113

Глава восьмая.

Приготовленіе сироповъ, соковъ и морсовъ .. 122

Глава девятая.

Приготовленіе прохладительныхъ напитковъ.. 136
Приготовленіе молдавскаго и волошскаго шербета..... 149

Глава десятая.

Приготовленіе пряниковъ..... 152

КП 19635
АРГ 173